



Burnt Ends

Rezepturnummer:
ER2200655

Ausgangsmaterial:

1.00 kg Schweinebauch

Gewürze & Hilfsmittel:

0.01 kg	Spritzmittel SB	684501
0.10 kg	Wasser	X0048
0.05 kg	Smokey Rub	1829300
0.50 kg	BBQ-Dip	1001050

Ablauf der Verarbeitung:

Frischen Schweinebauch ohne Knochen und Schwarte in ca 1,5 cm große Würfel schneiden.
Das Spritz SB in Wasser lösen und mit den Bauchwürfel 10 Minuten unter Vakuum tumblen.
Smokey Rub zugeben und weitere 5 Minuten tumblen.
Über Nacht im Kühlhaus durchziehen lassen.
Im Backofen oder in der Pfanne knusprig braten bzw. backen
Mit BBQ Dip mischen und servieren.

LMIV:

Schweinefleisch, Schweinespeck, Zucker, Wasser, Tomatenmark, Trinkwasser, Fruktose, Branntweinessig, Apfelmark, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Speisesalz, Meersalz, modifizierte Stärke, Rohrzucker, Farbstoff: E 150c Ammoniak-Zuckerulör, Glucosesirup, Speisesenf (Wasser, SENFSAAT, Branntweinessig, Speisesalz, Gewürze), Paprikapulver geräuchert (Paprika, Rauch), Raucharoma, Stabilisator: (E 500 Natriumcarbonate, E 331 Natriumcitrate), Hefeextrakt, Kräuter, Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat), Rauchsatz (Speisesalz, Rauch), natürliches Aroma

Analyse:

Brennwert KJ	1.721KJ
Brennwert Kcal	416Kcal
Fett	36,5g
Gesättigte Fettsäuren	1,7g
Kohlenhydrate	14,5g
Zucker	12,3g
Eiweiß	6,7g
Natrium	0,9g
Salz	2,2g