



Geschmack & Technologie

Hirsch Rollbraten mit Portwein Sauce

Rezepturnummer:

ER2300569

Ausgangsmaterial:

1000 g Hirsch Bratenstück

Gewürze & Hilfsmittel:

30 g	Liq-Würz Gourmet MARINA	514300
45 g	Würzung Black Aged Pepper red	2704502

Ablauf der Verarbeitung:

Das Hirschfleisch flach zuschneiden und mit Liq Marina marinieren und mit der Würzung Black Aged Pepper bestreuen. Das gewürzte Fleisch rollen und zum Rollbraten abbinden. Die Außenseite ebenfalls mit Würzung Black Aged Pepper bestreuen.

Zubereitung:

Im Ofen bei +160 °C bis zu einer Kerntemperatur von +68 °C garen.

Sevieren mit Rotkohl und Knödel.

Dazu die passende Feine Würzsauce-Portwein (Art.Nr. 3779200)

Zutaten:

Hirschfleisch 93,0 %, Rapsöl, Gewürze, Meersalz, Reisgrieß, Zucker, Speisesalz, Reismehl, Tomatenpulver, Gewürzextrakte, Fermentierter Pfeffer schwarz (Pfeffer, Speisesalz)

Nährwerte:

Brennwert KJ	609KJ
Brennwert Kcal	145Kcal
Fett	6,6g
Gesättigte Fettsäuren	1,6g
Kohlenhydrate	1,9g
Zucker	0,9g
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Eiweiß	19,4g
Natrium	0,6g
Salz	1,4g

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.