



Geschmack & Technologie

Schweinebäckchen in Rotwein Sous-Vide

Rezepturnummer:

ER2300573

Ausgangsmaterial:

1000 g Schweinefleisch Bäckchen

Gewürze & Hilfsmittel:

40 g	Küfer-Steak	054900
30 g	Sous Vide Binder	2899600
1000 g	Rotwein Zwiebel Chutney	2532900

Ablauf der Verarbeitung:

Die Schweinebäckchen mit dem Küfersteak und dem Sous Vide Binder mischen.

Das gewürzte Fleisch mit dem Rotwein Zwiebel Chutney vermengen und in den Kochbeutel geben und vakuumieren.

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250 x 450

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +80 °C für 8 Stunden im Wasserbad garen.

Die gegarten Schweinebäckchen aus dem Beutel nehmen und mit der Sauce aus dem Beutel servieren.

Zutaten:

Schweinefleisch 48,3 %, Wasser, Zucker, Blütenhonig, Rotwein (enthält SULPHITE), Zwiebeln, Aceto Balsamico (Weinessig, Traubenmostkonzentrat, Farbstoff: E 150d Ammonsulfid-Zuckerulör, Konservierungsstoff: E 220 SCHWEFELDIOXID), modifizierte Stärke, Gewürze, Tomatenmark, Speisesalz, Verdickungsmittel: (E 412 Guarkernmehl, E 415 Xanthan), Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Karamell, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat), natürliches Aroma

Nährwerte:

Brennwert KJ	891KJ
Brennwert Kcal	213Kcal
Fett	10,8g
Gesättigte Fettsäuren	6,5g
Kohlenhydrate	16,3g
Zucker	13,1g
Mehrwertige Alkohole	0,4g
Eiweiß	11,4g
Natrium	0,2g
Salz	0,6g

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.