



Geschmack & Technologie

Spanisches Gulasch Sous-Vide

Rezepturnummer:

ER2300576

Ausgangsmaterial:

1000 g Pollo Fino - Hähnchenoberkeulensteak
200 g Paprika rot, gegrillt, gewürfelt

Gewürze & Hilfsmittel:

1000 g	Würzsauce Chorizo Style	3810550
20 g	Brathähnchen	054000
25 g	Sous Vide Binder	2899600

Ablauf der Verarbeitung:

Die Hähnchenoberkeulensteaks würfeln
Anschließend das Fleischmaterial mit dem Gewürz und Sous Vide Binder vermischen.
Nun die Chorizosauce untermengen.
In den betreffenden Kochbeutel Art: 9905500 geben und vakuumieren.

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +80 °C, für 4 Stunden garen
Dazu Kartoffeln, Reis und/oder Pasta servieren.

Zutaten:

Hähnchenfleisch 44,5 %, Wasser, Paprika, Rapsöl, Rohrzucker, modifizierte Stärke, Gewürze, Speisesalz, Branntweinessig, Tomatenpulver, Paprikapulver geräuchert (Paprika, Rauch), Aroma, Verdickungsmittel: (E 412 Guarkernmehl, E 415 Xanthan), Karamell, Rauchsatz (Speisesalz, Rauch), Zucker, Würze, Raucharoma, Kräuter

Nährwerte:

Brennwert KJ	641KJ
Brennwert Kcal	154Kcal
Fett	9,9g
Gesättigte Fettsäuren	2,1g
Kohlenhydrate	6,7g
Zucker	3,7g
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Eiweiß	8,7g
Natrium	0,5g
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.