



Geschmack & Technologie

Wildschwein in Portwein Sous Vide

Rezepturnummer:

ER2300579

Ausgangsmaterial:

1000 g Wildschwein, gewürfelt

Gewürze & Hilfsmittel:

12 g	Siedesalz fein	062600
5 g	Halali Mix Zusatzwürzung für Wildspezialitäten	2239100
30 g	Sous Vide Binder	2899600
1000 g	Feine Würzsauce Portwein	3779200

Ablauf der Verarbeitung:

Das Wildschweinfleisch mit Salz, Halali Mix und dem Sous Vide Binder vermengen.

Das gewürzte Fleisch mit der Portwein Sauce mischen. In den Kochbeutel geben und vakuumieren.

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250 x 450

Zubereitung:

Im Wasserbad bei +80 °C für 6 - 8 Stunden garen.

Aus dem Kochbeutel entnehmen, gut vermengen und servieren.

Zutaten:

Wildschweinfleisch 48,9 %, Wasser, Portwein (enthält E 220 SCHWEFELDIOXID), modifizierte Stärke, Zucker, Speisesalz, Rindfleischextrakt, Gewürze, Rapsöl, natürliches Aroma, Verdickungsmittel: (E 412 Guarkernmehl, E 415 Xanthan), Karamell, Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

Nährwerte:

Brennwert KJ	493KJ
Brennwert Kcal	118Kcal
Fett	5,1g
Gesättigte Fettsäuren	0,8g
Kohlenhydrate	5,9g
Zucker	3,0g
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Eiweiß	10,2g
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.