



Geschmack & Technologie

# Grillfackeln vom Schweinebauch

## Rezepturnummer:

REZ2015001860

## Ausgangsmaterial:

1.00 kg Schweinebauch

## Gewürze & Hilfsmittel:

0.03 kg	Liq-Würz Gourmet MARINA	514300
0.04 kg	Trockenwürzung BBQ für Grillfackeln	260601

## Ablauf der Verarbeitung:

Schweinebauch ohne Knochen und Schwarte wird mit der Aufschnittmaschine längs in dünne Scheiben geschnitten. Zwei lange Bauchscheiben werden um einen etwa 25 cm langen Holzspieß gedreht. Die Grillfackeln werden mit Marina Öl und Grillfackelgewürz gewürzt.

## Zubereitung:

Grillfackeln eignen sich zum Braten oder Grillen.

## LMIV:

Schweinefleisch 53,4 %, Schweinespeck, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Reisgrieß, Würze, Zucker, natürliches Aroma, Rauchsalz (Speisesalz, Rauch), Säureregulator: E 262 Natriumacetate

## Analyse:

Brennwert KJ	2.384KJ
Brennwert Kcal	578Kcal
Fett	59,1g
Gesättigte Fettsäuren	2,9g
Kohlenhydrate	1,8g
Zucker	0,6g
Eiweiß	9,6g
Natrium	0,5g
Salz	1,4g