



Griebenschmalz mit Röstzwiebeln im Becher

Leitsatz:
2.4.3.3.8

Rezepturnummer:
REZ2015015824

Ablauf der Verarbeitung:

1. Speck in 6 – 10 mm wölfen oder würfeln und in der Pfanne oder Kippfanne bei gemäßigter Hitze auslassen. Die Zwiebeln (6 - 10 mm) zwischendurch zugeben.
2. Das flüssige Schmalz durch ein Sieb füllen, um die Grieben zu trennen.
3. Schmalz etwas abkühlen lassen und unter Zugabe von AVO-Würzsalz und Erpu-Gold gleichmäßig vermengen.
4. Das Schmalz weiter abkühlen lassen, bis die Masse milchig wird. Nun kann die Zugabe der AVO-Zusatzwürzungen und der Grieben erfolgen. Dabei auf eine gleichmäßige Verteilung achten.
5. Das abgekühlte fertige Griebenschmalz in Becher abfüllen und mit dem Deckel verschließen.

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß >= 5.0

(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im
Fleischeiweiß >= 65.0

Ausgangsmaterial:

90.00 kg purer Speck, auslassen (22% Grieben
entstehen beim Auslassen)

10.00 kg Zwiebeln, frisch, grob gewolft (Rohgewicht)

100.00 kg

Gewürze & Hilfsmittel:

1.50 kg Würzsalz für Griebenschmalz 168100

3.50 kg Zwiebeln geröstet ohne
Gluten 738600

0.30 kg ERPU-GOLD 10 KG-EIMER 601202

Zutaten:

Schweineschmalz 85,5 %, Zwiebeln, Röstzwiebeln (Zwiebeln, Palmöl), Speisesalz, Stabilisator: (E 262 Natriumacetate, E 331 Natriumcitrate), Gewürze, Antioxidationsmittel: (E 301 Natriumascorbat, E 300 Ascorbinsäure)

Därme:

Nährwerte:

Brennwert KJ	3.255KJ
Zucker	1,2g
Brennwert Kcal	792Kcal
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Fett	86,9g
Eiweiß	0,4g
Gesättigte Fettsäuren	33,9g
Natrium	0,6g
Kohlenhydrate	1,7g
Salz	1,5g

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.