

# KRAUTSALATPÄCKCHEN VOM SCHWEINERÜCKEN SENF - BIER OZP



REZEPT-NR.: 5506823 | STAND: 27.08.2020

MENGE	%	ZUTATEN
6,3 kg	62,7	Schweinerücken
1,5 kg	15,0	Tzatziki
1,0 kg	10,0	Krautsalat
407,5 g	4,1	RA-BIND (1711883)
313,5 g	3,1	ZWIEBELSCHEIBEN HELLE QUALITÄT (1000883)
501,6 g	5,0	MAGIC SENF-BIER OZP (1713155)
<b>10,0 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) Krautsalat gut ausdrücken, etwas hacken und mit Tzatziki, RA-BIND und ZWIEBELSCHEIBEN zu einer Füllung vermengen.
- 2.) Die dicke Sehne vom Schweinerücken entfernen.
- 3.) Den Schweinerücken auf der Aufschnittmaschine auf Stufe 4 von der flachen Seite her zu ca. 20 cm langen Platten aufschneiden.
- 4.) 2 Fleischplatten zu einem auf dem Kopf stehenden Kreuz übereinander legen.
- 5.) An der Stelle, wo die Platten übereinander liegen die Füllung auftragen.
- 6.) Die unteren Seiten links und rechts über die Füllung legen.
- 7.) Anschließend das Paket nach oben aufrollen, damit ein Päckchen entsteht, ggf. mit Rollbratengarn verschnüren oder mit Spießen fixieren.
- 8.) Mit MAGIC SENF-BIER marinieren.

## ZUBEREITUNG

Bei mäßiger Hitze mit etwas Öl in der Pfanne braten oder im Backofen garen.

# KRAUTSALATPÄCKCHEN VOM SCHWEINERÜCKEN SENF - BIER OZP



## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

62,7% Schweinefleisch, Tzatziki (u.a. MILCH) \*, 10,0% Krautsalat \*, Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, SENF (Wasser, SENFsaat, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), Speisesalz, Gewürze, Gewürzextrakt), Speisesalz, Zucker, natürliches Aroma (u.a. SENF), Gewürze (u.a. SENFmehl, SENFsaat), Rapsöl ganz gehärtet, Weißbier (Wasser, WEIZENmalz, GERSTEnmalz, Hefe, Hopfen), Zwiebeln getrocknet, Kräuter, Gemüsepaprika getrocknet), Zubereitung zur Bindung (Kartoffelflocken, Maisextrudat, Eiweißpulver, Tapiokastärke), Zwiebeln

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	840,60 kJ
Energie	200,82 kcal
Fett	10,07 g
Davon gesättigte Fettsäuren	3,09 g
Kohlenhydrate	6,44 g
Davon Zucker	1,92 g
Eiweiß	20,43 g
Salz	1,50 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.