

# "DEUTSCHLANDSPIESS"

## HACKBRATENSTICKS VOM SCHWEIN



REZEPT-NR.: 5507132 | STAND: 25.06.2021

MENGE	%	ZUTATEN
66,7 kg	66,7	Schweinehackfleisch
11,4 kg	11,4	<b>HACKFLEISCH TOP OZG (1039674)</b>
17,1 kg	17,1	Trinkwasser
4,8 kg	4,8	<b>MAGIC SENF-BIER OZP (1713155)</b>
<b>100,00 kg</b>	<b>100,00</b>	

### HERSTELLUNG

- 1.) Schweinehackfleisch, Trinkwasser und HACKFLEISCH TOP gründlich vermengen und 10 Minuten quellen lassen.
- 2.) Nochmals gut durchmengen.
- 3.) Die Außenbox der Profi(t)-Box mit den Griffen nach unten auf die Arbeitsplatte stellen, gelochte Metallplatte einlegen und die Hackbratenmasse einfüllen.
- 4.) Die Plastikplatte oben auf die Innenbox legen. Außenbox mit Inhalt über die Innenbox stülpen.
- 5.) Holzspieße mittig durch die Löcher der Metallplatte so einschieben, dass die Spitzen in den Löchern der Plastikplatte Halt finden.
- 6.) Außenbox an beiden seitlichen Griffen nach unten drücken, die Spieße entnehmen und durch leichtes Rollen auf der Arbeitsfläche glätten.
- 7.) MAGIC SENF-BIER mit einem Pinsel gleichmäßig auf die Hackbratensticks auftragen.

### ZUBEREITUNG

Bei mäßiger Hitze grillen oder mit etwas Fett in der Pfanne braten.

# "DEUTSCHLANDSPIESS"

## HACKBRATENSTICKS VOM SCHWEIN

### UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

#### ZUTATEN

66,7% Schweinefleisch, Trinkwasser, Präparat mit würzenden Stoffen (Paniermehl (WEIZENmehl, Speisesalz), WEIZENmehl, Speisesalz, Zwiebeln, Gewürze, Knoblauch, Kräuter), 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)

#### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	1.022,36 kJ
Energie	244,24 kcal
Fett	17,40 g
Davon gesättigte Fettsäuren	6,83 g
Kohlenhydrate	8,07 g
Davon Zucker	1,06 g
Eiweiß	13,84 g
Salz	2,08 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.