

DREIECK-TASCHEN VOM SCHWEINERÜCKEN GEFÜLLT MIT SPECK UND BOHNEN



REZEPT-NR.: 5506440 | STAND: 01.07.2021

MENGE	%	ZUTATEN
76,9 kg	76,9	Schweinerücken
3,8 kg	3,8	weiße Bohnen, abgetropft
6,2 kg	6,2	Kidney-Bohnen, abgetropft
3,1 kg	3,1	RÖSTZWIEBELN (1000874)
2,3 kg	2,3	Räucherbauch, gewürfelt
7,7 kg	7,7	MAGIC BACON STYLE (1708664)
100,00 kg	100,00	

HERSTELLUNG

- 1.) Den Schweinerücken auf der Aufschnittmaschine auf Stufe 4, von der breiten Seite her, zu ca. 20 cm langen Platten aufschneiden.
- 2.) Weiße Bohnen und Kidney Bohnen heiß abspülen, abtropfen lassen und mit RÖSTZWIEBELN und Räucherbauchwürfeln vermengen.
- 3.) Die Fleischplatte längs auf den Tisch auflegen und unten rechts die Füllung (ca. 30 g) auftragen.
- 4.) Die linke untere Ecke über die Füllung legen.
- 5.) Die rechte untere Ecke zur linken oberen Ecke legen und mit der rechten oberen Ecke die Tasche verschließen, so dass ein Dreieck entsteht.
- 6.) Mit MAGIC BACON STYLE marinieren.

ZUBEREITUNG

Bei mäßiger Hitze grillen oder ohne weitere Fettzugabe braten.

DREIECK-TASCHEN VOM SCHWEINERÜCKEN GEFÜLLT MIT SPECK UND BOHNEN

ZUTATEN

76,9% Schweinefleisch, Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, Speisesalz, Glukosesirup, Rapsöl ganz gehärtet, Würzmittel (natürliches Aroma, Maltodextrin/Salz geräuchert, Gewürze), Gewürze, Zucker, Honig, natürliches Aroma, Knoblauch getrocknet, Gemüsepaprika getrocknet, Karamellzuckersirup, Kräuter), 6,2% Kidney Bohnen (Konserve) *, 3,8% Weiße Bohnen (Konserve) *, Röstzwiebeln (Zwiebeln, pflanzliches Öl ungehärtet (Palm), WEIZENmehl, Speisesalz), 2,3% Räucherbauch *

**Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	1.014,89 kJ
Energie	242,46 kcal
Fett	14,99 g
Davon gesättigte Fettsäuren	4,68 g
Kohlenhydrate	3,70 g
Davon Zucker	0,95 g
Eiweiß	23,06 g
Salz	1,91 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.