

Red Fire Spieße

Rindfleisch-Spieße mit Auberginen

Zutaten

1	kg	Rinderhüfte
200	g	Auberginen
100	g	G59830 DEKORA® Piri Piri Brillant OKZ o.A.
10	Stk.	Holzspieß
1,300	kg	



Herstellungsempfehlung

- Die Auberginen auf der Aufschnittmaschine (Stärke 1,5-2 cm) in Scheiben schneiden und diese dann zweimal zu einem Viertel falten.
- Die Rinderhüfte in gleichgroße Würfel schneiden und mit der Marinade marinieren.
- Nun abwechselnd Fleisch und Auberginen aufstecken.

Zubereitungsempfehlung

In der Pfanne oder Grill bei mittlerer Hitze braten oder grillen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Rindfleisch 77%, Auberginen 15%, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Rapsfett ganz gehärtet, Gewürzextrakte, Hefeextrakt, Tomatenpulver, hydrolysiertes Pflanzeiweiß, Karamellzucker, Bratzwiebelextrakt, Rosmarinextrakt, Holzspieß (nicht essbar)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	579 kJ / 138 kcal	6,90 %
Fett	7,4 g	10,62 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g	8,02 %
Kohlenhydrate	0,8 g	0,32 %
davon Zucker	0,6 g	0,67 %
Eiweiß	16,9 g	33,76 %
Salz	1,1 g	18,62 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT

