

BBQ Bacon Bomb ^{5) 8a) g) l)}

Gefüllte Hackbratenrolle in herzhafter Bauchspeckhülle

Zutaten

100,000	kg	Rinderhackfleisch ^{5) 8a)}
25,000	kg	Bacon in Scheiben
10,000	kg	Cheddar-Käse ⁸⁾
5,000	kg	Kirschtomaten
140,000	kg	
100,00	g/kg	(14,000 kg) M4411 FRIKELLE® Kartoffel-Mix Präp.z. Herst.v. Buletten ^{5) l)}
250,00	g/kg	(35,000 kg) Wasser kalt

**Herstellungsempfehlung**

- 1.) Das gewolfte Hackfleisch mit der M4411 FRIKELLE® und dem kalten Wasser gut vermengen und kurz quellen lassen.
- 2.) Den Cheddarkäse und die Kirschtomaten in Stücke schneiden und mit dem Hackfleisch vermischen.
- 3.) Die Bauchspeckscheiben im Webemuster zu einer großen Fläche auflegen und die Hackmasse darauf verteilen. Die BBQ Sauce darauf geben und aufrollen. Alternative kann der Cheddarkäse auch als Stück in die Mitte der Hackfleischmasse platziert und gerollt werden!

Zubereitungsempfehlung

Die Rolle im Backofen (180°C) oder auf dem Grill ca. 90 Minuten garen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Rindfleisch 57%, Bacon in Scheiben 14%, Cheddar-Käse 6% (**Lactose**), Kirschtomaten 3%, Trinkwasser, Kartoffeln, Stärke, Gewürze, Speisesalz, Würze, Gewürzextrakte.

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) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	983 kj / 235 kcal	11,70 %
Fett	17,8 g	25,50 %
davon gesättigte Fettsäuren	8,1 g	40,65 %
Kohlenhydrate	4,7 g	1,82 %
davon Zucker	0,5 g	0,53 %
Eiweiß	14,0 g	28,04 %
Salz	1,8 g	30,21 %

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

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

ERSTELLT MIT

