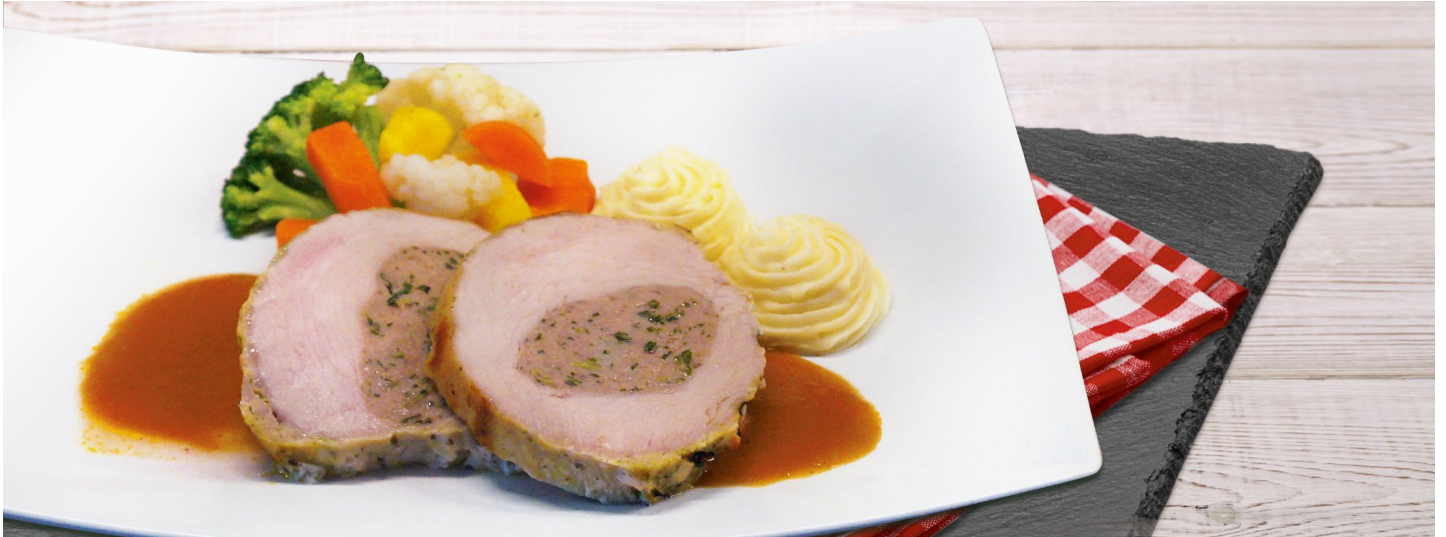


Frühlingsbraten vom Schweinerücken



Produktbeschreibung

Der Frühlingsbraten besteht aus zugeschnittenem Schweinerücken, gefüllt mit einer Farce bestehend aus Frühlingszwiebeln, Bärlauch und Parmesan. Abgerundet mit einer Kräuterbuttermarinade als Außenwürzung. Küchenfertig, problemlos zu portionieren.

Artikel-Nr. 19

Die Zubereitung:

Den Frühlingsbraten auftauen, danach Folie entfernen. Im Kombidämpfer bei einer Temperatur von 130°C bis 150°C auf eine Kerntemperatur von 65°C bringen.

Den Frühlingsbraten nach dem Bratvorgang ca. 20 Minuten ruhen lassen und dann portionieren.

Nährwertangaben für 100g

Brennwert	494 kJ (118kcal)
Fett	6,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	0,7 g
davon Zucker	0,4 g
Eiweiß	15,2 g
Salz	1,4 g