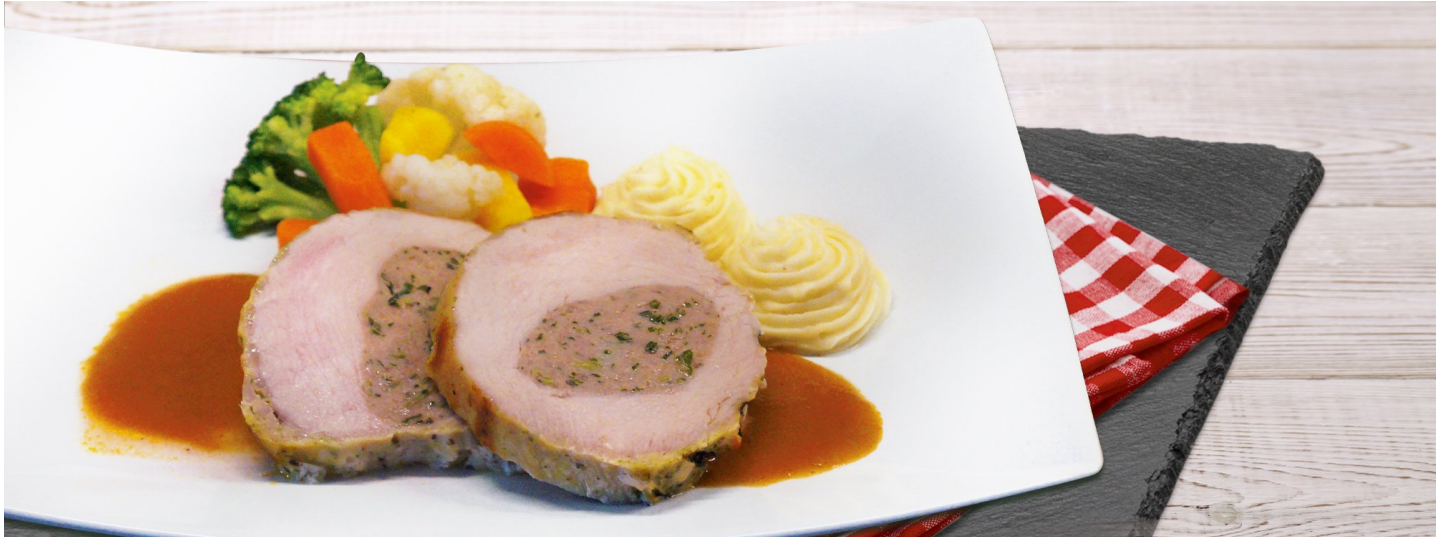


# Frühlingsbraten vom Schweinerücken



## 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. GV 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