



BOLOGNESE-SAUCE

Ausgangsmaterial

0.800 kg Hackfleisch gewolft, 3-5 mm

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

5 g Chili Wurstmix Art.-Nr. 9467

Gewürze und Zutaten für die Sauce

0.100 kg Rotwein

0.900 kg Wasser (kalt) oder Knochenbrühe

0.080 kg Tomatenpüree

0.120 kg Paco Sauce Bolognese oG Art.-Nr.12355

1.200 kg Gesamtmasse

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Stehboden-Beutel oder Kochbeutel (Sous-vide)

Schmuckkarton Ardesia

Kartonreiter Ardesia

Arbeitsanleitung

1. Das gewolft Fleisch in wenig Fett kurz anbraten, danach gut abkühlen.
2. Wasser, Rotwein, Tomatenpüree, Gewürz und Paco Sauce Bolognese mit dem Stabmixer kräftig mischen.
3. Das abgekühlte Hackfleisch mit der kalten Sauce mischen.
4. In die vorbereiteten Stehboden-Beutel einfüllen und vacuumieren.
5. Im Kombidämpfer, Kochschrank oder Wasserbad bei 80 °C für 1 Stunde pasteurisieren.
6. Danach im Eiswasser oder Schockfroster schnell abkühlen.

Zubereitung

Die fertigen Packungen können im Wasserbad oder im Topf erhitzt werden.

Bemerkung

Als Beilage empfehlen wir Spaghetti oder Penne rigate.