



CHILI CON CARNE

Ausgangsmaterial

3.000 kg	Rindfleisch, klein gewürfelt 1 x 1 cm
1.000 kg	Zwiebeln, gewürfelt
0.500 kg	Paprika rot, gewürfelt
1.000 kg	Rote Bohnen
0.500 kg	Maiskörner (Dose)

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

10 g	Chili Wurstmix	Art.-Nr. 9467
30 g	Hot Gewürzmix	Art.-Nr. 8800

Gewürze und Zutaten für die Sauce

1.000 kg	Rotwein	
3.000 kg	Wasser (kalt)	
0.200 kg	Tomatenpüree	
0.240 kg	Paco Sauce braun.....	Art.-Nr. F011
0.240 kg	Paco Sauce Tomate.....	Art.-Nr. F012
4.680 kg	Gesamtmasse	

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

- Stehboden-Beutel oder Kochbeutel (Sous-vide)
- Schmuckkarton Ardesia
- Kartonreiter Ardesia

Arbeitsanleitung

1. Fleisch, Zwiebeln und Paprika würfeln.
2. Das gewürzte Fleisch mit wenig Fett kurz anbraten und zur Seite stellen.
3. Wasser, Tomatenpüree und Rotwein in einen Topf geben, Saucenpulver kalt einrühren und aufkochen.
4. Die Zwiebeln kurz in der Pfanne andünsten und in die Sauce zugeben.
5. Paprika, Bohnen und Mais zugeben und kurz aufkochen lassen.
6. Fleisch ebenfalls zur Sauce geben, mit den Gewürzen abschmecken und für ca. 90 Minuten köcheln lassen.
7. In Stehboden-Beutel abfüllen und für 45 Minuten bei 85 °C nachpasteurisieren.
8. Rasch im Eiswasser oder Schockfroster abkühlen.

Zubereitung

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

Bemerkung

Als Beilage empfehlen wir Reis, Mais-Tortillas und Guacamole.