



# FLEISCHVÖGEL

## Ausgangsmaterial

10 Stk. Fleischvögel  
120 - 150 g pro Stück

## Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

30 g Streumix oG ..... Art.-Nr. 9834

## Gewürze und Zutaten für die Sauce 40 %

0.200 kg Rotwein  
0.800 kg Wasser (kalt)  
0.120 kg Paco Sauce braun..... Art.-Nr. F011  
**1.120 kg Gesamtmasse**

## Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

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

## Arbeitsanleitung

1. Die vorbereiteten Fleischvögel mit Streumix oG würzen.
2. In der heissen Pfanne von allen Seiten kurz anbraten. Danach gut abkühlen lassen.
3. Die Sauce anrühren und nach Bedarf kurz aufkochen.
4. Alle Zutaten gut gekühlt in die vorbereiteten Stehboden-Beutel abfüllen.
5. Im Kombidämpfer bei 80 °C für 1.5 Stunden pasteurisieren und danach rasch im Eiswasser oder im Schockfroster abkühlen.

## Zubereitung

Die Fleischvögel in der Verpackung im Wasserbad oder in einem Topf offen regenerieren.  
Einzelportionen mit Beilagen auf einem Teller anrichten und in der Mikrowelle erhitzen oder in einem Regeneriersystem regenerieren.

## Bemerkung

Dazu empfehlen wir Kartoffelgratin, Kartoffelstock und Gemüse.