

# Kalbfleisch Pasteten Füllung

Die beste Füllung aus dem Beutel!

Mhhh....  
Pastetli!



## Grundmasse

1.000	kg	Kalbfleisch, gewürfelt 1x1 cm
0.350	kg	Champignons, geschnitten
0.200	kg	Zwiebeln, fein gehackt
0.020	kg	Petersilie, fein gehackt
0.010	kg	Zitronensaft
0.200	kg	Weisswein
1.000	kg	Wasser oder Brühe
0.300	kg	Rahm
0.220	kg	Grundsauce hell (ANR 26516)
<hr/>		
3.300	kg	Gesamtmasse

## Arbeitsanleitung

1. Kalbfleisch kurz im Salzwasser blanchieren. Danach sofort auskühlen lassen.
2. Die Zutaten für die Sauce mit dem Stabmixer mischen.
3. Fleisch und Gemüse ca. 50% Anteil Sauce ca. 50% Anteil einwiegen.
3. Danach vacuumieren oder mit dem Siegelbalken verschweissen.
4. Im Kombidämpfer bei 78°C für 4 Stunden Sous-vide garen.
5. Rasch abkühlen im Eiswasser oder Schockkühler.
6. Nach dem Etikettieren gekühlt in den Verkauf bringen.

## Zubereitungshinweis

Die fertigen Packungen können im Wasserbad oder im Topf erhitzt werden.  
Nach Belieben kann die Sauce verdünnt oder eingekocht werden.

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind durch den Rezeptanwender selbstverantwortlich zu prüfen.