



# GEFLÜGELRAGOUT CURRY

## Ausgangsmaterial 70 %

6.400 kg	Geflügelragout 2 x 2 cm (Huhn oder Pute/Truten)	
0.600 kg	Fruchtcocktail (Dose oder TK)	
0.140 kg	Grill Mix oG, oA.....	Art.-Nr. G094

## Gewürze und Zutaten für die Sauce 30 %

2.400 kg	Knochenbrühe	
0.300 kg	Weisswein	
0.300 kg	Rahm	
0.540 kg	Paco Sauce Curry.....	Art.-Nr. G287
<b>3.540 kg</b>	<b>Sauce</b>	

## Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

- Stehboden-Beutel
- Schmuckkarton Ardesia
- Kartonreiter Ardesia

## Arbeitsanleitung

1. Fleisch mit Grill Mix oG, oA würzen (eventuell kurz anbraten oder im kochenden Wasser blanchieren)  
Danach schnell abkühlen.
2. Früchte einmischen und Masse in Kochbeutel einwiegen.
3. Die Zutaten für die Sauce mit dem Stabmixer kräftig aufmischen und in die Kochbeutel geben.
4. Beutel vacuumieren oder mit dem Siegelbalken verschliessen.
5. Im Kombidämpfer bei 70 °C für 10 Stunden Sous-vide garen.
6. Danach rasch im Eiswasser oder Schockfroster abkühlen.

## Zubereitung

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

## Bemerkung

Als Beilage empfehlen wir Reis oder Teigwaren und Gemüse.

Die Früchte können auch durch TK Asia-Gemüse ersetzt werden.