



GERSTENSUPPE

Ausgangsmaterial

0.300 kg	Rollgerste
0.200 kg	Lauch
0.300 kg	Karotten
0.300 kg	Sellerieknollen
0.200 kg	Zwiebeln
0.200 kg	Bündnerfleisch oder Rohschinken
0.100 kg	Butter
0.200 kg	Rahm
4.000 kg	Grundbrühe

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

50 g	Paco Sauce hell	Art.-Nr. F010
15 g	Streuwürze naturelle	Art.-Nr. 9372

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

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

Arbeitsanleitung

1. Gemüse rüsten, durch die 3 mm Wolfscheibe wolfen oder in Brunoise schneiden.
2. Bündnerfleisch oder Rohschinken ebenfalls klein würfeln.
3. Butter im Topf erwärmen und das Gemüse darin andünsten.
4. Die Rollgerste und Bündnerfleisch / Rohschinken zugeben und kurz mitschwitzen lassen.
5. Mit der Grundbrühe aufgiessen und 2 Stunden zugedeckt kochen lassen.
6. Den Rahm einrühren, mit der Sauce hell abbinden und mit der Streuwürze naturelle abschmecken.
7. In der Kühlung gut abkühlen lassen und danach in die Stehboden-Beutel portionieren und verpacken.
8. Im Kombidämpfer bei 80 - 85 °C nachpasteurisieren für ca. 45 Minuten.
9. Im Eiswasser oder Schockfroster rasch abkühlen.

Zubereitung

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

Bemerkung

Als Beilage empfehlen wir ofenfrisches Bauernbrot.