



GULASCHSUPPE GEFLÜGEL

Ausgangsmaterial

1.800 kg	Hünerschenkelfleisch gewürfelt 1x1 cm
0.100 kg	Tomatenpüree
0.300 kg	Karotten, gewürfelt
0.300 kg	Zwiebeln, gewürfelt
0.300 kg	Paprika rot, gewürfelt
1.200 kg	Kartoffeln, geschält und gewürfelt

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

50 g	Streumix oG	Art.-Nr.9834
10 g	Chili Wurstmix	Art.-Nr. 9467

Gewürze und Zutaten für die Sauce

1.000 kg	Rotwein	
4.000 kg	Wasser (kalt) oder Knochenbrühe	
0.400 kg	Paco Sauce braun.....	Art.-Nr. F011
2.000 kg	Gesamtmasse	

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

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

Arbeitsanleitung

1. Fleisch und Gemüse würfeln.
2. Das Fleisch mit wenig Fett und Streumix oG nur kurz anbraten und zur Seite stellen.
3. Wasser und Rotwein in einen Topf geben, Saucenpulver kalt einrühren und dann aufkochen.
4. Die Zwiebeln kurz in der Pfanne andünsten und in die Sauce zugeben.
5. Gemüse zugeben und für ca. 1 Stunde köcheln lassen.
6. Das angebratene Fleisch ebenfalls zur Sauce geben, mit den Gewürzen abschmecken und für ca. 25 Minuten fertig köcheln lassen.
7. In Kochbeutel abfüllen und bei 85 °C für 30 Minuten nachpasteurisieren.
8. Rasch abkühlen im Eiswasser oder Schockfroster.

Zubereitung

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

Bemerkung

Als Beilage empfehlen wir Brot.