

# Gulaschsuppe mit Rindfleisch

Die Suppe aus dem Beutel!

Das herzhaftes  
aus dem  
Beutel!



## Grundmasse

2.000	kg	Rindfleisch, gewürfelt 1x1 cm
0.300	kg	Karotten, gewürfelt
0.300	kg	Paprika, gewürfelt
0.300	kg	Zwiebeln, gewürfelt
1.100	kg	Kartoffeln, gewürfelt
0.080	kg	Streumix oG (ANR 9834)
0.040	kg	Chili Wurstmix (ANR 9467)
4.000	kg	Wasser oder Brühe
1.000	kg	Rotwein
0.240	kg	Grundsauce Braun (ANR 26517)
0.240	kg	Grundsauce Tomate (ANR 26519)
9.600	kg	Gesamtmasse

## Arbeitsanleitung

1. Fleisch und Gemüse würfeln.
2. Fleisch und Gemüse nach Wunsch kurz anbraten.
3. Alle Zutaten für die Sauce mit dem Stabmixer mischen bis die Sauce andickt.
4. Fleisch und Sauce zu etwa gleichen Teilen einwiegen In die Stehboden-Beutel.
5. Danach vacummieren oder mit dem Siegelbalken verschweissen.
6. Im Kombidämpfer bei 78 °C für 14 Stunden Sous-vide garen.
7. Im Eiswasser oder Schockfroster rasch abkühlen.
8. Nach dem Etikettieren gekühlt in den Verkauf bringen.

## Zubereitungshinweis

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

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