



KALBSRAHMGULASCH

Ausgangsmaterial

| | | |
|----------|--|---------------|
| 7.000 kg | Kalbsgulasch aus dem Vorderviertel (gewürfelt, 2 x 2 cm) | |
| 0.140 kg | Grill Mix oG, oA..... | Art.-Nr. G094 |

Gewürze und Zutaten für die Sauce 30 %

| | | |
|-----------------|-----------------------|---------------|
| 2.400 kg | Kalbsknochenbrühe | |
| 0.300 kg | Weisswein | |
| 0.300 kg | Rahm / Sahne | |
| 0.450 kg | Rahmsaucenpulver..... | Art.-Nr. G285 |
| 3.450 kg | Gesamtmasse | |

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Stehboden-Beutel
Schmuckkarton Ardesia
Kartonreiter Ardesia

Arbeitsanleitung

1. Das gewürfelte Kalbsfleisch mit dem Grillmix würzen und in die Vacuumbeutel einwiegen.
2. Alle Zutaten für die Sauce mit dem Stabmixer kräftig mischen und zum Fleisch dazu wiegen.
3. Danach vacuumieren oder mit dem Siegelbalken verschweissen.
4. Im Kombidämpfer bei 72 °C für 12–14 Stunden Sous-vide garen.
5. Danach im Eiswasser oder Schockfroster rasch abkühlen.
6. Nach dem Etikettieren gekühlt in den Verkauf bringen.

Zubereitung

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

Bemerkung

Als Beilage empfehlen wir Teigwaren oder Rösti und glasiertes Gemüse.
Geschmackliche Ergänzungen durch die Zugabe von Champignons möglich.