

Kartoffelgratin

Das schlaue Kartoffelgericht aus dem Beutel!

MMMHH...
Gratin!



Grundmasse

1.500	kg	Kartoffeln, geschnitten
1.000	kg	Milch
0.200	kg	Rahm
0.020	kg	Knoblauch, fein gehackt
0.005	kg	Muskat gemahlen (ANR 1024)
0.040	kg	Streuwürze naturelle (ANR 9372)
2.765	kg	Gesamtmasse

Arbeitsanleitung

1. Die geschälten Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.
2. Milch, Rahm und die Gewürze mit dem Schwingbesen kräftig mischen.
3. Die kalten Zutaten in Stehbeutel einwiegen und vacuumieren.
3. Im Kombidämpfer bei 90°C für 30 Minuten Sous-vide garen.
4. Rasch abkühlen im Eiswasser oder Schockkühler.
5. Nach dem Etikettieren gekühlt in den Verkauf bringen.

Zubereitungshinweis

Den Inhalt der Verpackung in die Gratinschale geben, mit wenig geriebenem Käse bestreuen und im Backofen bei 160°C 30 bis 45 Minuten backen.

Tipp:

Den Beutel im Steamer erwärmen und den Inhalt im Thermomix oder Blitz fein blitzen zu Püree.

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