



KOHLRABI UND KAROTTEN

Ausgangsmaterial

- 1.000 kg Kohlrabi, frisch geschnitten
oder
- 1.000 kg Karotten, frisch geschnitten
- 0.040 kg Butter

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

- 20 g Gemüse - Zusatzwürzung Art.-Nr. 8113
oder
- 20 g Gemüse - Gewürz (The queen of the green) Art.-Nr. 7159
oder
- 20 g Streuwürze naturelle Art.-Nr. 9372

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

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

Arbeitsanleitung

1. Kohlrabi und/oder Karotten nach Wunsch schneiden.
2. Gemüse, Butter und die Gewürze in die Stehboden-Beutel einwiegen.
3. Im Kombidämpfer bei 90 °C für 30 Minuten mit Dampf pasteurisieren.
4. Im Eiswasser oder Schockfroster schnell abkühlen.

Zubereitung

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

Bemerkung

Als Beilage empfehlen wir eine Pacovis Premium-Sauce wie Rahmsauce oder Bratensauce.