

# Kutteln an Tomatensauce

Leckere Kutteln aus dem Beutel!

Gekocht wie  
bei Oma!



## Grundmasse

20.000 kg	Rinds Kutteln gekocht
3.000 kg	Zwiebeln gehackt
0.100 kg	Streuwürze naturelle (ANR 9372)
0.100 kg	Kümmel ganz (ANR 6118)
20.000 kg	Wasser oder Brühe
2.400 kg	Grundsauce Tomate (ANR 26519)
45.600 kg	Gesamtmasse

## Arbeitsanleitung

1. Die Zutaten für die Sauce mit dem Stabmixer kräftig aufmischen. Kümmel separat dazu geben, wenn er ganz bleiben soll.
2. Ca. 50% Kutteln und Zwiebeln und 50% Saucen Anteil.
3. Danach vacuumieren oder mit dem Siegelbalken verschweissen.
4. Im Kombidämpfer bei 78°C für 2 Stunden Sous-vide garen.
5. Rasch abkühlen im Eiswasser oder Schockkühler.
6. Nach dem Etikettieren gekühlt in den Verkauf bringen.

## Zubereitungshinweis

Die fertigen Packungen können im Wasserbad oder im Topf erhitzt werden.  
Nach Belieben kann die Sauce verdünnt oder eingekocht werden.

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