

Lamm Schulter Ragout

Das Lamm zu jederzeit aus dem Beutel verfügbar!

Das Lamm
gelingt immer
im Sous-vide



Grundmasse

60.000 kg	Lamm Schulter Ragout
0.700 kg	Grill Mix oG oA (ANR G094)
17.000 kg	Knochenbrühe
17.000 kg	Rotwein
0.300 kg	Kräuter Provence (ANR 1139)
2.500 kg	Wildpfeffer Sauce (ANR 12057)
2.500 kg	Grundsauce Braun (ANR 26517)
100.000 kg	Gesamtmasse

Arbeitsanleitung

1. Lammfleisch würzen und kurz anbraten, danach abkühlen und in Sous-vide Beutel einwiegen.
2. Die Zutaten für die Sauce mit dem Stabmixer kräftig aufmischen und zum Fleisch dazu wiegen.
3. Ca. 60% Fleisch und 40% Saucen Anteil.
4. Danach vacuumieren oder mit dem Siegelbalken verschweißen.
5. Im Kombidämpfer bei 78°C für 14 Stunden Sous-vide garen.
6. Rasch abkühlen im Eiswasser oder Schockkühler.
7. 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.