

# Lamm Schulter Braten

Das Lamm zu jederzeit aus dem Beutel verfügbar!

Das Lamm  
gelingt immer  
im Sous-vide



## Grundmasse

80.000 kg	Lamm Schulter Braten
0.350 kg	Grill Mix oG oA (ANR G094)
8.500 kg	Knochenbrühe
8.500 kg	Rotwein
0.150 kg	Kräuter Provence (ANR 1139)
1.250 kg	Wildpfeffer Sauce (ANR 12057)
1.250 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.80% Fleisch und 20% 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.