

Ochsen Kopfbacke

Zarte Backen aus dem Beutel!

Mach die
Backe
Gabelzart!



Grundmasse

16.000 kg	Ochsen Kopfbacken
7.300 kg	Knochenbrühe
2.300 kg	Rotwein
0.750 kg	Wildpfeffer Sauce (ANR 12057)
0.650 kg	Sauce Braun Kons.(ANR 24492)
27.000 kg	Gesamtmasse

Arbeitsanleitung

1. Die Zutaten für die Sauce mit dem Stabmixer kräftig aufmischen und zum Fleisch dazu wiegen.
2. Ca. 60% Fleisch und 40% Saucen Anteil.
3. Danach vacuumieren oder mit dem Siegelbalken verschweißen.
4. Im Kombidämpfer bei 78°C für 14 Stunden Sous-vidé 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.