



## OSSO BUCO KALB

### Ausgangsmaterial

10.000 kg	Kalbsbeinscheiben (à 350–400 g)	
0.500 kg	Gemüsebrunoise	
0.200 kg	Grill Mix oG, oA.....	Art.-Nr. G094
<b>10.700 kg</b>		

### Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Stehboden-Beutel 500 ml  
Vacuum-Kochbeutel bis 115°C

### Gewürze und Zutaten für die Sauce 30 %

2.700 kg	Knochenbrühe ohne Salz	
0.200 kg	Rotwein	
0.100 kg	Tomatenmark	
0.225 kg	Paco Sauce Tomate.....	Art.-Nr. F012
0.225 kg	Paco Sauce braun.....	Art.-Nr.F011
<b>3.450 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>	

### Arbeitsanleitung

1. Die Beinscheiben mit dem Grill Mix würzen, eventuell anbraten und dann in die Sous-Vide Beutel portionieren.
2. Alle Zutaten für die Sauce mit dem Stabmixer kräftig aufmischen und in die Beutel einwiegen.
3. Im Kombidämpfer bei 72 °C für 12–14 Stunden Sous-vide garen.
4. Danach rasch im Eiswasser oder Schockkühler abkühlen.
5. Nach dem Etikettieren gekühlt in den Verkauf bringen.

### Zubereitung

Im Beutel oder in einem Topf erwärmen eventuell abschmecken.

### Bemerkung, Variante

Dazu empfehlen wir Polenta und Gemüse.