



OSSO BUCO RIND

Ausgangsmaterial

10.000 kg Rindsbeinscheiben
350 bis 400 g / Stück

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

0.200 kg Grill Mix oG, oA..... Art.-Nr. G094

Gewürze und Zutaten für die Sauce 30 %

2.700 kg Knochenbrühe ohne Salz

0.300 kg Rotwein

0.225 kg Wildpfeffer Sauce..... Art.-Nr. 12057

0.225 kg Paco Sauce braun..... Art.-Nr. F011

3.450 kg Gesamtmasse

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Stehboden-Beutel oder Kochbeutel (Sous-vide)

Schmuckkarton Ardesia

Kartonreiter Ardesia

Arbeitsanleitung

1. Die Beinscheiben mit dem Grill Mix würzen, eventuell anbraten und dann in die Sous-vide Beutel einwiegen.
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 Schockfroster abkühlen.
5. Nach dem Etikettieren gekühlt in den Verkauf bringen.

Zubereitung

Die fertigen Packungen können im Wasserbad oder im Topf erhitzt werden.

Bemerkung

Die Sauce kann mit Kümmel gemahlen abgeschmeckt werden.

Als Beilage zum Osso Buco empfohlen wird Polenta und Ofengemüse.