



POT AU FEU (RINDFLEISCHTOPF)

Ausgangsmaterial

2.500 kg	Rindfleisch mager vorgekocht, gewürfelt 2 x 2 cm (Siedfleisch)
0.600 kg	Kartoffeln grob gewürfelt
0.600 kg	Karotten grob gewürfelt
0.500 kg	Kohl (weiss) geschnitten
0.500 kg	Kohlrabi gewürfelt
0.300 kg	Lauch grob geschnitten
5.000 kg	Gemüsebouillon

10.000 kg

Gewürze und Zutaten für Gemüsebouillon

0.100 kg	Gemüsebouillon o. Sellerie	Art.-Nr. 11519
4.900 kg	Wasser	
5.000 kg	Gesamtmasse	

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

- Stehboden-Beutel
- Schmuckkarton Ardesia
- Kartonreiter Ardesia

Zur geschmacklichen Ergänzung

20 - 25 g	Streuwürze naturelle	Art.-Nr. 9372
-----------	----------------------------	---------------

Arbeitsanleitung

1. Rindfleisch langsam (bei 80 °C) für ca. 10 - 12 Stunden ziehen lassen.
2. Gemüse schneiden, waschen und getrennt blanchieren.
3. Zutaten gut durchkühlen und schichtweise in den Stehboden-Beutel einwiegen.
4. Mit Gemüsebouillon kalt aufgiessen und Beutel vacuumieren.
5. Bei 80 °C für 30 Minuten im Kombidämpfer nachpasteurisieren.
6. Im Eiswasser abkühlen und über Nacht bei 4 °C lagern.
7. Beutel etikettieren.

ENTWURF



Convenience Fleisch Ofen

> Sous-vide-Artikel

LAMMSCHULTER BRATEN

Ausgangsmaterial

10.000 kg Lammshulter Rollbraten
0.200 kg Grill Mix oG, oA

10.200 kg

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind durch den Rezeptanwender selbstverantwortlich zu prüfen.

Art.-Nr. G094

Gewürze und Zutaten für die Sauce 20 %

1.000 kg Knochenbrühe

Zubereitung

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

Bemerkung

Dieser Suppeneintopf mit Rindfleisch und frischem Gemüse ist ein klassischer Eintopf der ländlichen Küche Nordfrankreichs.