



REH-HIRSCH-PFEFFER

Ausgangsmaterial

100.000 kg Reh- oder Hirschragout

Zusammensetzung für Beize (Aufgusslake)

47.000 kg	Wasser	
8.000 kg	Rotwein	
3.000 kg	Tafelessig	
4.000 kg	Wildmix komplett.....	Art.-Nr. 10538
4.000 kg	Gemüse - Mix.....	Art.-Nr. 1815
66.000 kg	Gesamtmasse	

Hilfsmaterial (gemäß Sortiment länderspezifisch)

Sous-vide / Kochbeutel
Fleischtrocknungspapier

Bratensauce

4.000 kg	Beize	
8.000 kg	Rotwein	
27.000 kg	Wasser	
1.000 kg	Tomatenmark	
4.800 kg	Paco Sauce Braun.....	Art.-Nr. F011
44.800 kg	Gesamtmasse	

Arbeitsanleitung

1. Wasser, Rotwein und Essig im Eimer vorlegen. Wildmix komplett und Gemüse - Mix einrühren.
2. Fleisch in der Beize für mindestens 2–3 Tage kühl lagern.
3. Nach ca. 3 Tagen Fleisch aus der Beize nehmen und mit dem Fleischtrocknungspapier gut abtupfen.
4. Komponenten für die Bratensauce zusammenrühren und aufkochen. Danach kühl stellen.
5. 60 % Fleisch mit 40 % abgekühlter Bratensauce in den Sous vide Beutel füllen und vakuumieren.
6. Beutel bei 72 °C im Wasserbad oder Kombidämpfer für 12 - 14 Stunden Sous-vide garen.
7. Danach rasch im Eiswasser abkühlen.