



# REISBEILAGEN (SOUS-VIDE)

## Ausgangsmaterial

- 1.000 kg Reis, parboiled
- 1.500 kg Bouillon

## Reis nature - Gewürze und Zutaten

- 100 g Zwiebeln, gewürfelt
- 30 g Olivenöl / Rapsöl
- 60 g Streuwürze naturelle ..... Art.-Nr. 9372

## Tomatenreis - Gewürze und Zutaten

- 100 g Zwiebeln, gewürfelt
- 200 g Tomatenmark
- 30 g Olivenöl / Rapsöl
- 40 g Streuwürze naturelle ..... Art.-Nr. 9372

## Curryreis - Gewürze und Zutaten

- 100 g Zwiebeln, gewürfelt
- 100 g Apfel, gewürfelt
- 100 g Banane, gewürfelt
- 20 g Curry keimreduziert..... Art.-Nr. 6023
- 30 g Olivenöl / Rapsöl
- 40 g Streuwürze naturelle ..... Art.-Nr. 9372

## Gemüsereis - Gewürze und Zutaten

- 200 g Gemüse, TK
- 30 g Olivenöl / Rapsöl
- 40 g Streuwürze naturelle ..... Art.-Nr. 9372

## Safranreis - Gewürze und Zutaten

- 100 g Zwiebeln, gewürfelt
- 2 g Safran gemahlen oder -fäden
- 30 g Olivenöl / Rapsöl
- 40 g Streuwürze naturelle ..... Art.-Nr. 9372

## Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

- Stehboden-Beutel oder Kochbeutel (Sous-vide)
- Schmuckkarton Ardesia
- Kartonreiter Ardesia

## Arbeitsanleitung

1. Bouillon mit den Gewürzen und Speiseöl mischen.
2. Restliche Zutaten mischen und in einen Stehboden-Beutel einwiegen.
3. Flüssigkeit zugeben und Beutel versiegeln.
4. Im Kombidämpfer bei 98 °C für ca. 60 Minuten ausquellen lassen.
5. Im Eiswasser schnell abkühlen und im Kühlhaus durchkühlen lassen.

## Zubereitung

Die fertigen Reispakete im Dampf oder Wasserbad wieder erwärmen.