



RINDERBRATEN

Ausgangsmaterial

100.000 kg Rindsbratenstücke (ohne Knochen)

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

10.200 kg

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Vacuum-Kochbeutel bis 115°C

Gewürzlake bei 10 % Einspritzmenge

87.000 kg Wasser (kalt)

5.000 kg Lakezusatz Braten Art.-Nr. 15892

8.000 kg Speisesalz

100.000 kg Lake

Arbeitsanleitung

1. Herstellen der Lake mit den oben genannten Zutaten in der Reihenfolge.
2. Das vorbereitete Rohmaterial einmal mit 10 % einspritzen.
3. Tumbeln: 2 Stunden Gesamtzeit mit 6 Umdrehungen pro Minute und volles Vacuum.
4. Das getumbelte Fleisch entweder portioniert (ca. 500 g) oder am Stück mit der Aussenwürzung würzen.
5. Danach gut abkühlen und in Sous-vide Beutel verpacken.
6. Produkt bei 72 °C für 14 Stunden Sous-vide garen.
7. Danach wieder schnell abkühlen.

Bemerkung

Die Portionsstücke eignen sich hervorragend zum Erwärmen in der Bratensauce.