



RINDERBRATEN BRASATO

Ausgangsmaterial

100.000 kg Rinderbratenstücke

Beize für 15 % Einspritzmenge

67.000 kg Wasser

20.000 kg Rotwein

10.000 kg Wildmix Komplett Art.-Nr. 10538

3.000 kg Speisesalz

100.000 kg Beize

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Stehboden-Beutel

Schmuckkarton Ardesia

Kartonreiter Ardesia

C-PET Schalen

Arbeitsanleitung

1. Herstellung der Beize: Wasser und Rotwein im Eimer vorlegen.
2. Wildmix Komplett und Speisesalz einrühren.
3. Bratenstücke injektieren und in den gekühlten Tumbler geben.
4. Tumbeln 2 Stunden Dauerlauf mit vollem Vacuum und 6 Umdrehungen pro Minute.
5. Die Bratenstücke in Sous-vide Beutel einpacken und bei 70 °C für 12 bis 14 Stunden Sous-vide garen.
6. Danach rasch abkühlen.

Kochanleitung

1.000 kg Kochsaft aus Beutel

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

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

oder

0.120 kg Paco Sauce braten..... Art.-Nr. 19580

1. Kochsaft aus dem Beutel in einen Topf giessen und Paco Sauce braun und Wildpfeffersauce einrühren.
2. Aufkochen und nach eigenem Geschmack verfeinern.
3. Die fertige Sauce zu den regenerierten Bratenranchen servieren **oder**:
4. Abgekühlte Fleischstücke in Tranchen schneiden und in C-PET Schalen einwiegen.
(z.B. 60 % Tranchen mit 40 % Bratensauce)
5. Verpackungen bei 80 °C im Kombidämpfer für 20 min nachpasteurisieren und rasch abkühlen.
6. Die Verpackungen etikettieren und in den Verkauf bringen.

Zubereitung

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

Bemerkung

Als Beilage empfehlen wir Polenta mit Parmesan und Petersilie.