

Rindfleisch Rouladen / Fleischvögel

Die Rinder Roulade aus dem Beutel!

Mhhh....
Roulade!



Grundmasse

1.500	kg	Rinds Rouladen ca. 150g
0.200	kg	Rotwein
0.800	kg	Wasser oder Brühe
0.140	kg	Grundsauce Braun (ANR 26517)
2.640	kg	Gesamtmasse

Arbeitsanleitung

1. Die Zutaten für die Sauce mit dem Stabmixer kräftig aufmischen.
2. Rouladen kurz scharf in der Bratpfanne anbraten und sofort abkühlen lassen.
3. Ca. 70% Fleisch und 30% Saucen Anteil.
4. Danach vacuumieren oder mit dem Siegelbalken verschweißen.
5. Im Kombidämpfer bei 78°C für 2 Stunden Sous-vide garen.
6. Rasch abkühlen im Eiswasser oder Schockkühler.
7. Nach dem Etikettieren gekühlt in den Verkauf bringen.

Zubereitungshinweis

Die fertigen Packungen können im Wasserbad oder im Topf erhitzt werden.
Nach Belieben kann die Sauce verdünnt oder eingekocht werden.

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