



RINDSFLEISCH STROGANOFF

Ausgangsmaterial

5.400 kg	Rindsgeschnetzeltes	
0.600 kg	Champignons (TK, Scheiben)	
0.600 kg	Paprika (TK, dreifarbig)	
0.400 kg	Zwiebeln (Streifen)	
0.140 kg	Grill Mix oG, oA	Art.-Nr. G094
7.140 kg		

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Stehboden-Beutel 500 ml
Vacuum-Kochbeutel bis 115°C

Gewürze und Zutaten für die Sauce 30 %

2.400 kg	Knochenbrühe	
0.300 kg	Rotwein	
0.300 kg	Rahm / Sahne	
0.225 kg	Paco Sauce braun.....	Art.-Nr. F011
0.225 kg	Paco Sauce Tomate.....	Art.-Nr. F012
3.450 kg	Gesamtmasse	

Arbeitsanleitung

1. Das Fleisch mit dem Grill Mix oG oA würzen, das Gemüse dazu mischen und in die Vacuumbeutel einwiegen.
2. Die Zutaten für die Sauce mit dem Stabmixer kräftig aufmischen und in die Beutel zum Fleisch dazu wiegen.
3. Danach vacuumieren oder mit dem Siegelbalken verschliessen.
4. Im Kombidämpfer bei 72 °C für 12 Stunden Sous-vide garen.
5. Danach rasch im Eiswasser oder Schockkühler abkühlen.
6. Nach dem Etikettieren gekühlt in den Verkauf bringen.

Bemerkung, Variante

1. Für die Zubereitung wieder im Beutel oder in einem Topf erwärmen, eventuell abschmecken und mit Rahm, Gemüse oder Pilzen servieren.
2. Dazu empfehlen wir Reis oder Teigwaren und Gemüse.