



RINDSGULASCH / RAGOUT

Ausgangsmaterial

7.000 kg Rindergulasch aus der Wade oder Schulter
2 x 2 cm Würfel

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

20 g Grill Mix oG, oA..... Art.-Nr. G094

Gewürze und Zutaten für die Sauce 30 %

2.700 kg Knochenbrühe (ohne Salz)
0.300 kg Rotwein
0.225 kg Paco Sauce braun..... Art.-Nr. F011
0.225 kg Wildpfeffer Sauce..... Art.-Nr. 12057

3.450 kg Gesamtmasse

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Stehboden-Beutel
Schmuckkarton Ardesia
Kartonreiter Ardesia

Arbeitsanweisung

1. Das Gulaschfleisch mit dem Grill Mix oG, oA würzen und anteilmässig in die Sous-vide Beutel einwiegen (70 %).
2. Alle Zutaten für die Sauce mit dem Stabmixer kräftig aufmischen und in die Beutel einwiegen (30%).
3. Danach vacuumieren oder mit einem Siegelbalken verschliessen.
4. Im Kombidämpfer bei 72 °C für 14–16 Stunden Sous-vide garen.
5. Danach rasch im Eiswasser oder Schockfroster abkühlen.
6. Nach dem Etikettieren gekühlt in den Verkauf bringen.

Zubereitung

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

Bemerkung

Dazu empfehlen wir Reis oder Teigwaren und Gemüse.