



# 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.