



SAUERBRATEN RIND GETUMBELT

Ausgangsmaterial

100.000 kg Rinderbratenstücke Schulter gleichen Kalibers

Zusammensetzung für Beize (20 % Injektion)

14.800 kg	Wasser	
4.000 kg	Rotwein	
1.200 kg	Wildmix komplett.....	Art.-Nr. 10538
20.000 kg	Lake / Beize	

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Stehboden-Beutel / Sous-vide Beutel

Arbeitsanleitung

1. Wasser und Rotwein im Eimer vorlegen. Wildmix komplett kräftig einrühren.
2. Mit dem Injektor in 2 Durchgängen à 10 % injektieren.
3. Fleisch in den Tumbler füllen und die fehlende Beize dazu giessen, für 2 Stunden unter vollem Vacuum und 6 Umdrehungen/Minute dauerhaft tumbeln.

Kochanleitung

1. Fleischstücke in Sous-vide Beutel verpacken und bei 70 °C für mindestens 14 Stunden im Wasserbad oder Kombidämpfer garen, danach rasch im Eiswasser oder Schockfroster abkühlen.
2. Kochsaft aus dem Beutel mit Wasser und Paco Sauce braun vermischen, aufkochen und abkühlen.
3. Abgekühlte Fleischstücke in Tranchen schneiden und in die C-PET Schalen einwiegen (z.B. 60 % Tranchen mit 40 % Bratensauce).
4. Verpackungen bei 80 °C im Kombidämpfer für 20 Minuten nachpasteurisieren und rasch abkühlen.

Zubereitung

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

Bemerkung

Als Beilage empfehlen wir Kartoffelgerichte, Knödel, Spätzle oder frische Pasta.