SAUERBRATEN RIND

Ausgangsmaterial

6.000 kg Rinderbratenstücke

Beize (Aufgusslake)

2.530 kg Wasser
0.200 kg Tafelessig
(optional kann ¼ Tafelessig durch Rotwein ersetzt werden)
0.200 kg Sauerbratenmix Komplett..... Art.-Nr. F612
0.070 kg Speisesalz
3.000 kg Beize

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Beizkessel 10 l
Gittereinsatz
Deckel
Stehboden-Beutel / Sous-vide Beutel
C-PET oder PP-Schalen

Arbeitsanleitung

1. Herstellung der Beize: Wasser und Essig im Eimer vorlegen.
2. Sauerbratenmix Komplett und Speisesalz einrühren.
3. Bratenstücke einlegen.
4. Gittereinsatz in den Eimer klemmen, das Fleisch soll mit der Beize bedeckt sein, und mit dem Deckel verschliessen.
5. Fleisch mindestens 8 Tage in der Beize kühl lagern.

Kochanleitung

0.300 kg Beize / Kochsaft aus Beutel
0.700 kg Wasser
0.120 kg Paco Sauce braun..... Art.-Nr. F011

1. Braten aus der Beize nehmen und mit Küchenpapier abtupfen.
2. Fleisch in der Pfanne ca. 10 Minuten von allen Seiten anbraten, herausnehmen und abkühlen (optional)
3. Fleischstücke in Sous-vide Beutel verpacken und bei 80 °C für mind. 5 Stunden erhitzen.
4. Kochsaft aus dem Beutel mit Wasser und Paco Sauce braun vermischen, aufkochen und abkühlen.
5. Abgekühlte Fleischstücke in Tranchen schneiden und in die C-PET Schalen einwiegen (z.B. 60 % Tranchen mit 40 % Bratensauce).
6. 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.

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

pacovis