



# LEBER AN ZWIEBELSAUCE

## Ausgangsmaterial

3.500 kg Schweineleber, grob geschnetzelt  
0.500 kg Zwiebeln, angeschwitzt

## Gewürze und Zutaten für die Sauce 50 %

3.440 kg Wasser oder Brühe (kalt)  
0.200 kg Rotwein  
0.240 kg Paco Sauce braun..... Art.-Nr. F011  
0.120 kg Paco Sauce Tomate..... Art.-Nr. F012  

---

4.000 kg Gesamtmasse

## Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Stehboden-Beutel oder Kochbeutel (Sous-vide)  
Schmuckkarton Ardesia  
Kartonreiter Ardesia

## Arbeitsanleitung

1. Die geschnetzelte Leber kurz von allen Seiten anbraten und abkühlen lassen.
2. Zwiebelscheiben in Fett anschwitzen und abkühlen lassen.
3. Das kalte Wasser, den Rotwein mit den Saucenpulvern kräftig mit dem Stabmixer mischen.
4. Die Zutaten wiegen und zusammen in die vorbereiteten Kochbeutel abfüllen und vacuumieren.
5. Im Kombidämpfer bei 75 °C für 120 Minuten pasteurisieren.
6. Mit Eiswasser schnell abkühlen und im Kühlhaus durchkühlen.

## Zubereitung

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

## Bemerkung

Als Beilage empfehlen wir Bratkartoffeln oder Kartoffelstock.