



## WILD-PFEFFER GETUMBELT

### Ausgangsmaterial

100.000 kg Wildragout 2 x 2 cm

### Zusammensetzung für Beize 20 % Zugabe (Aufgusslake)

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

### Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Sous-vide / Kochbeutel  
Fleischtrocknungspapier

### Wildpfeffersauce für 70:30

14.000 kg	Rotwein	
46.200 kg	Wasser	
1.000 kg	Tomatenmark	
5.400 kg	Wildpfeffersauce .....	Art.-Nr. 12057
5.400 kg	Paco Sauce Braun .....	Art.-Nr. F011
<b>72.000 kg</b>	<b>Wildpfeffersauce</b>	

### Arbeitsanleitung

1. Wasser und Rotwein im Eimer vorlegen. Wildmix komplett kräftig einrühren.
2. Fleisch im Tumbler vorlegen und die gemischte Beize dazu giessen, für 2 Stunden unter vollem Vacuum und 6 Umdrehungen/Minute dauerhaft tumbeln.
3. Nach diesen 2 Stunden das Fleisch aus dem Tumbler nehmen und mit der Wildpfeffersauce im Verhältniss 70:30 in die vorbereiteten Vacuumbeutel einfüllen und verschliessen.
4. Die befüllten Beutel bei 70 °C im Wasserbad oder Kombidämpfer für 16–18 Stunden Sous-vide garen.
5. Danach rasch im Eiswasser abkühlen.

### Bemerkung

Durch die Zugabe von individuellen Zutaten kann der Geschmack erheblich beeinflusst werden.  
(Zucker, Rahm, Wacholder, mehr Rotwein, Portwein usw.)