



WILDPFEFFER

Ausgangsmaterial

100.000 kg Wildragout
Würfel 2 x 2 cm

Wildpfeffersauce

60.000 kg Wasser oder Knochenbrühe (vorzugsweise Wild)

20.000 kg Rotwein

5.000 kg Tomatenmark

8.000 kg Wildpfeffer Sauce Art.-Nr. 12057

7.000 kg Paco Sauce Braun Art.-Nr. F011

100.000 kg Sauce

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Stehboden-Beutel oder Kochbeutel (Sous-vide)

Schmuckkarton Ardesia

Kartonreiter Ardesia

Arbeitsanleitung

1. Knochenbrühe, Rotwein, Tomatenmark und das Saucenpulver mit dem Stabmixer anrühren.
2. 60 % Fleisch mit 40 % abgekühlter Bratensauce in den Sous-vide Beutel füllen und vacuumieren.
3. Beutel bei 70 °C im Wasserbad oder Kombidämpfer für 12 bis 14 Stunden Sous-vide garen.
4. Danach rasch im Eiswasser abkühlen.

Zubereitung

Der fertige Wildpfeffer im Beutel oder in einem Topf erwärmen und nach eigenem Geschmack mit Rahm, Sauerrahm oder weiteren Zutaten wie Pilzen, Silberzwiebeln und Kräutern verfeinern.