

REZEPTDIENST

GEWERBE/INDUSTRIE

BUTCHERS BELLY - Schweinebraten Sous Vide



Materialzusammenstellung:

Karree, Bauch, Schopf, Schulter, ...

RAPS Produkte pro kg Masse:

20-25 g BUTCHERS BELLY – Sous Vide Schweinefleisch/-Braten
Art.Nr.: 30901

Ev. 10-20 g Speiseöl

Herstellung:

1. Fleischstücke mit auf die Masse berechnetem Gewürz einreiben/marinieren (kann auch im Tumbler gemacht werden).
2. Unter Vakuum verpacken (Beutel müssen zum Kochen geeignet sein).
3. Mind. über Nacht durchziehen lassen (je nach Größe der Fleischstücke).
4. Bei 68 °C garen.
 - Bei Stücken von 0,5-1 kg für 10-12 h.
 - Bei Stücken von 1-4 kg 12-16 h.

REZEPTDIENST

GEWERBE/INDUSTRIE



Zubereitung im Ofen/Konvektomaten:

1. Schweinebraten aus der Verpackung nehmen.
2. Gelierten Saft in einen Topf geben, aufkochen lassen, ev. mit etwas Wasser verdünnen. Der Saft kann dann, wenn gewünscht, noch mit etwas Sahne verfeinert oder mit Mehl/Stärke gebunden werden.
3. Fleischstücke bei 160-200 °C - je nach Größe der Stücke - 30-60 min. braten.
4. Zum Schluss kann noch 4-8 min. mit 200-220 °C überkrustet werden.

Tipp:

Es kann beim Vakuumverpacken etwas **Butter** zugegeben werden. Dadurch wird der Geschmack verbessert und man erhält etwas mehr Sauce.