

REZEPTDIENST

GEWERBE/INDUSTRIE

BUTCHERS BELLY - Schweinestelze Sous Vide



Materialzusammenstellung:

Schweinestelze

RAPS Produkte pro kg Masse:

25-30 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. 48 h durchziehen lassen.
4. Bei 72 °C für 16-18 h garen.

REZEPTDIENST

GEWERBE/INDUSTRIE



Zubereitung:

1. Stelze 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 150-160 °C - je nach Größe der Stücke - ca. 60 min. braten.
4. Zum Schluss kann noch 4-6 min. mit 200-220 °C überkrustet werden.