

# REZEPTDIENST

## GEWERBE/INDUSTRIE

### COZY ROZY - Sous Vide Roastbeef



#### Materialzusammenstellung:

Tafelstück an den Sehen abgetrennt und schön zugeputzt, Tafelspitz, Beiried, ...

#### RAPS Produkte pro kg Masse:

- 25-30 g COZY ROSY – Sous-vide Würzung für Roastbeef Art.Nr.:30903**
- Ev. 10-20 g Speiseöl**
- Ev. 10-20 g Senf**

#### Herstellung:

1. Fleisch mit der Würzung einreiben/marinieren (kann auch im Tumbler gemacht werden).
2. Mind. 24 h durchziehen lassen.
3. In der Pfanne kurz von allen Seiten scharf anbraten oder bei 220 °C für 6-10 min. im Konvektomaten überbraten.
4. Für 1-2 h im Kühlraum ruhen lassen.
5. Unter Vakuum verpacken (Vakuumbbeutel müssen zum Kochen geeignet sein).
6. Im Kessel bei 54-58 °C für 17-20 h garen.
7. So schnell wie möglich durchkühlen (am besten in Eiswasser).