

# REZEPTDIENST

GEWERBE/INDUSTRIE

## GENTELE VEAL - Kalbsstelze Sous Vide



### Materialzusammenstellung:

Kalbsstelze

### RAPS Produkte pro kg Masse:

**15-20 g GENTLE VEAL – Sous vide Kalbfleisch Art.Nr.: 30906**  
**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.
4. Bei 76 °C für 16-20 h garen.
5. So schnell wie möglich kühlen (am besten in Eiswasser).

# REZEPTDIENST

## GEWERBE/INDUSTRIE



### Zubereitung:

1. Stelze aus der Verpackung nehmen.
2. Fleischstücke bei 140-160 °C - je nach Größe der Stücke - ca. 60-90 min. braten.
3. Zum Schluss kann noch 4-6 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.