

REZEPTDIENST

GEWERBE/INDUSTRIE

STEAMY SALLY - Sous Vide Rindfleisch gekocht



Materialzusammenstellung:

Tafelspitz, Beinfleisch, Schulterscherz, ...

RAPS Produkte pro kg Masse:

30-35 g STEAMY SALLY – Sous-vide gekochtes Rindfleisch

Art.Nr.: 30907

Ev. 10-20 g Speiseöl

Herstellung:

1. Fleisch mit der Würzung einreiben/marinieren.
2. Unter Vakuum verpacken (Vakuumbbeutel müssen zum Kochen geeignet sein).
3. Mind. 24 h durchziehen lassen.
4. Im Kessel bei 76 °C für 14-16 h garen.
5. Kühlen

REZEPTDIENST

GEWERBE/INDUSTRIE



Zubereitung:

1. Fleisch mit der Packung in einen Kochtopf mit Wasser oder einen Dampfgarer geben.
2. 30-60 min . bei 80-100 °C dämpfen/köcheln lassen.

ODER

1. Fleisch mit Saft aus der Packung nehmen und in einen Topf geben.
2. 30-60 min . köcheln lassen.