



## Kalbskotelett SV

**Rezepturnummer:**

04.10.009

**Ausgangsmaterial:**

1000 g Kalbskotelett

**Gewürze & Hilfsmittel:**

100 g LAFINESS Black Aged Pepper 1931050  
Premium SG

**Ablauf der Verarbeitung:**

Das Kalbskotelett mit der Marinade marinieren .  
In den Schrumpfbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250x450

**Zubereitung:**

Bei einer Temperatur von +54°C für 2 Stunden im Wasserbad garen.

Das Produkt ist dann Medium Rare.

Das gegarte Kalbskotelett aus dem Beutel nehmen und auf dem Grill für eine schöne Kruste beidseitig scharf angrillen.

**LMIV:**

Kalbfleisch, Rapskernöl, Gewürze, Meersalz, Palmfett, Speisesalz, Tomatenpulver, Zucker, Fermentierter Pfeffer schwarz ,Gewürzextrakte

**Analyse:**

Brennwert KJ	855 KJ
Brennwert Kcal	206 Kcal
Fett	15,0 g
Gesättigte Fettsäuren	3,7 g
Kohlenhydrate	0,8 g
Zucker	0,4 g
Eiweiß	16,7 g
Natrium	0,5 g
Salz	1,3 g