Geschmack & Technologie

Ossobuco SV

Rezepturnummer:
04.10.016

Ausgangsmaterial:

1000 g	Kalbsbeinscheiben
4 g	Rapsöl, raffiniert

Gewürze & Hilfsmittel:

390 g	Würzsauce Tomate "mild"	498150
2 g	Xanthan (E 415)	660500
25 g	Küfer - Steak "free"	579800

Ablauf der Verarbeitung:
Die Kalbsbeinscheiben würzen mit Küfersteak Free.
Das Xanthan im Öl lösen und kräftig unter die Tomatensauce Mild mischen.

Scheiben im Kochbeutel geben, Sauce über die Beutel verteilen, vakuumieren und garen.

Zubereitung:
Bei einer Temperatur von +85°C für 10 Stunden im Wasserbad garen.

Die gegarten Kalsbeinscheiben aus dem Beutel entnehmen und die Sauce auffangen zum servieren.

LMIV:
Kalbfleisch, Gemüse (Tomaten, Zwiebeln, Rotweinaroma), Wasser, Gewürze, Rapsöl, Tomatenmark, Speisesalz, Zucker, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, natives Olivenöl extra, modifizierte Stärke, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat)

Analyse:

Brennwert KJ	884 KJ
Brennwert Kcal	213 Kcal
Fett	17,1 g
Gesättigte Fettsäuren	5,7 g
Kohlenhydrate	2,4 g
Zucker	0,4 g
Eiweiß	12,2 g
Natrium	0,2 g
Salz	0,3 g

www.avo.de . info@avo.de
Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126