



Rind Gulasch SV

Rezepturnummer:

04.10.053

Ausgangsmaterial:

1000 g Rindergulasch

Gewürze & Hilfsmittel:

300 g Sous Vide Würzpaste Gulasch 2474150

Ablauf der Verarbeitung:

Das Rindergulasch mit der Sauce mischen, in Kochbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250x450

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +85°C für 8 Stunden im Wasserbad garen.

Das gegarte Rindergulasch aus dem Beutel entnehmen, nochmals mischen.

LMIV:

Rindfleisch, Wasser, Champignons, SCHLAGSAHNE, Gewürze, Gemüsekonzentrate (Karotten, Zwiebeln, Lauch, Rote Bete), Speisesalz, Tomatenmark, Tomatenpulver, modifizierte Stärke, Zucker, Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: E 202 Kaliumsorbat, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan

Analyse:

Brennwert KJ	525 KJ
Brennwert Kcal	125 Kcal
Fett	4,0 g
Gesättigte Fettsäuren	1,7 g
Kohlenhydrate	3,9 g
Zucker	2,2 g
Eiweiß	17,6 g
Natrium	0,6 g
Salz	1,6 g