Geschmack & Technologie

Zungenragout SV

Rezepturnummer:
04.10.064

Ausgangsmaterial:

10.00 kg	Rinderzunge
2000 g	Kaltes Wasser für die Lake
2000 g	Wasser für Madeira Sauce

Gewürze & Hilfsmittel:

100 g	AVO Gold 50 P Spezial	1361402
220 g	Nitritpökelsalz	062503
350 g	Madeira Sauce "K" SG	2665300
70 g	Saucenbinder für Fertiggerichte	901000

Ablauf der Verarbeitung:

NPS und AVO Gold 50 P Spezial im Wasser lösen und die Zungen mit 20% spritzen.
Die Zungen für ca. 45 Minuten unter vakuum im Dauerlauf tumbeln.
Die getumbelten Zungen im Vakuumbeutel bei +80°C für 10 Stunden vorgaren.
Die gegarten Zungen abkühlen lassen, auspacken und kurz abspülen.
Die fertigen gekühlten Zungen in Scheiben schneiden.
Zungen mit dem Saucenbinder gut mischen.
Madeira Sauce K in 2 kg Wasser lösen und mit den geschnittenen Zungen mischen.
Alles in einen Kochbeutel geben, vakumieren und garen.

Art. Nr: 990550 Schrumpfbeutel 400x600

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +80°C für 2 Stunden im Wasserbad garen.

Die gegarten Zungenscheiben aus dem Beutel nehmen und mit der Sauce aus dem Beutel servieren.

LMIV:

Rinderzunge, Trinkwasser, Wasser, Speisesalz, Glucosesirup, Madeirawein, modifizierte Stärke, Kartoffelstärke, Stabilisator: (E 451 Triphosphate, E 450 Diphosphate), Palmfett, SAHNEPULVER, WEIZENMEHL, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, MILCHZUCKER, Würze, Farbstoff: E 150c Ammoniak-Zuckerkulör, Zucker, Aroma, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Limettensaftkonzentrat, MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel: E 412 Guarkernmehl, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat

Analyse:

Brennwert KJ	636 KJ
Brennwert Kcal	153 Kcal
Fett	10,9 g
Gesättigte Fettsäuren	4,8 g
Kohlenhydrate	3,4 g
Zucker	0,1 g
Eiweiß	10,2 g
Natrium	0,8 g
Salz	1,9 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