



Geschmack & Technologie

Rinder-Sauerbraten Komplett SV

Rezepturnummer:

04.2.1.002

Ausgangsmaterial:

100.00 kg	Kaltes Wasser
10.00 kg	Branntweinessig 10%
5.00 kg	Feiner Zucker
100.00 kg	Rindfleisch R II - Rinderbraten

Gewürze & Hilfsmittel:

10.00 kg	Sauerbratenbeize zum Spritzen	547300
2.00 kg	Siedesalz fein	062600
80.00 kg	Sous Vide Würzsauce für Sauerbraten	3116200

Ablauf der Verarbeitung:

Das Wasser vorlegen, Sauerbratenbeize, Brantweinessig, Zucker und Kochsalz in das Waseer einrühren bis die Komponenten vollständig gelöst sind.

Anschließend 10 % - 15 % von der Beize mit dem Injektor in das Fleisch spritzen, damit es schneller durchzieht. Die gespritzten teilstücke in einen großen Behälter geben und mit der restlichen Beize bedecken und für ca.2 Tage durchziehen lassen.

Dann die Fleischstücke im Verhältnis 60 % Fleisch / 40 % Sauce in Kochbeutel vakuumieren und garen.

Würzsauce für Sauerbraten Art. 3116200

Art. Nr: 990550 Schrumpfbeutel 600x400

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +80°C für 8 Stunden im Wasserbad garen.

Den Braten aus dem Beutel nehmen und mit der Sauce aus dem beutel servieren.

LMIV:

Rindfleisch, Trinkwasser, Brantweinessig, Apfelmark, Zucker, Speisesalz, Säuerungsmittel: (E 260 Essigsäure, E 330 Citronensäure), modifizierte Stärke, Tomatenmark, Dextrose, Gewürze, Karamell, Sultaninen, Rotweinaroma, Aroma, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat), Rindfleischextrakt, Lorbeerblätter

Analyse:

Brennwert KJ	432KJ
Brennwert Kcal	103Kcal
Fett	5,6g
Gesättigte Fettsäuren	1,6g
Kohlenhydrate	6,2g
Zucker	4,8g
Eiweiß	6,4g
Natrium	0,9g
Salz	2,2g