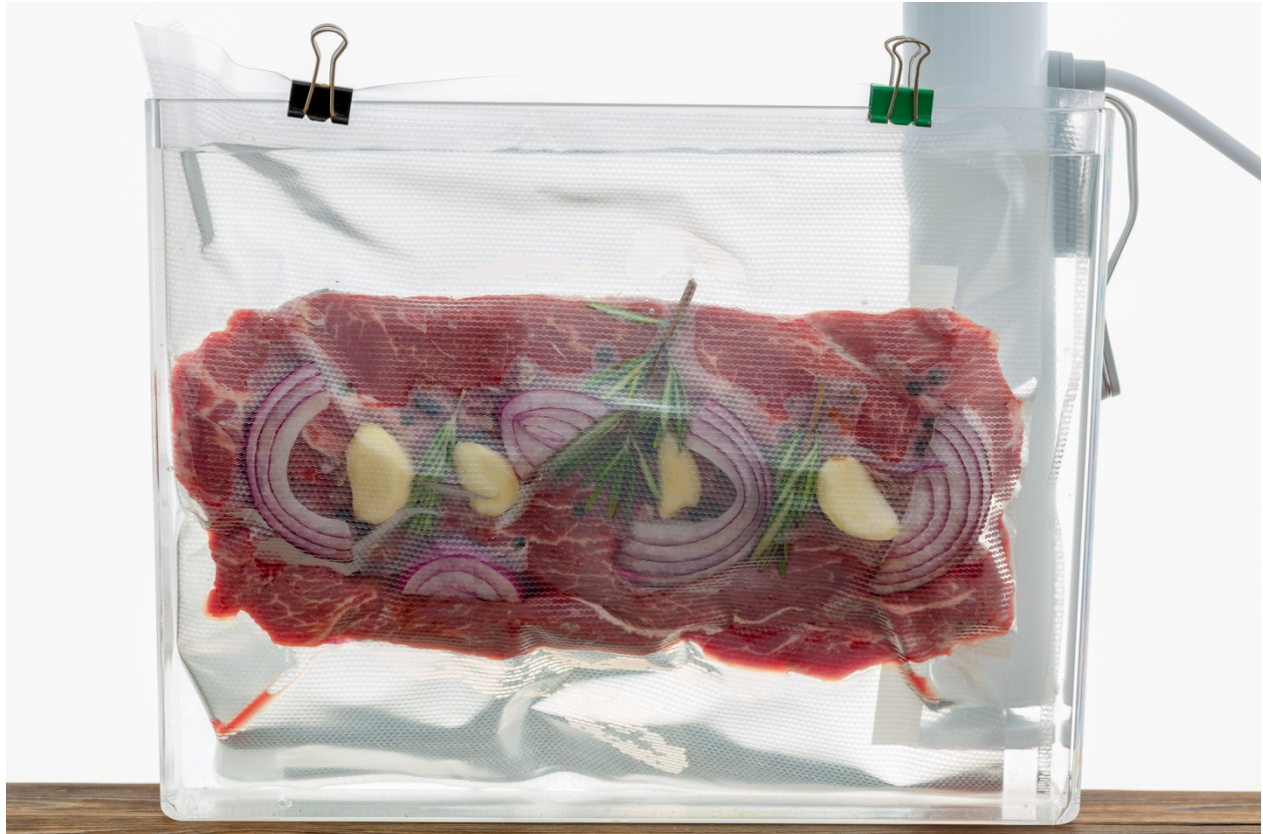


SOUS VIDE GAREN

Was brauchst du:

- ✓ Großen Kochtopf oder ähnliches Behältnis
- ✓ Sous Vide Stick
- ✓ Vakumiergerät und lebensmittelechte, sous vide geeignete Vakumierfolie
- ✓ Pfanne | Grill | Beefer



Absolut in Mode gekommen ist das Sous Vide Verfahren. Sous Vide heißt übersetzt „unter Vakuum“. Was passiert hier? Nichts anderes, als dass ein vakuumiertes Produkt unter Wasser bei einer bestimmten Temperatur und einer gewissen Zeitspanne gart. Und das großartige ist, es ist total einfach. Einmal eingestellt müsst ihr euch um nix mehr kümmern und könnt quasi den Zeitpunkt eures Verzehrs sehr flexibel gestalten. Es bietet sich also sehr gut an, wenn ihr Gäste | Freunde erwartet. Zwei bis drei Stunden im Vorlauf gart ihr bereits euer Fleisch im Wasserbad auf den Punkt vor und wenn es dann soweit ist und alle sich am Tisch einfinden, dann raus aus der Vakuumierung und ab auf die Pfanne | Grill| oder in den Beefer fürs Finish.

Ihr könnt unser Fleisch so vakuumiert nehmen wie ihr es von uns bekommt (wir verwenden ausschließlich lebensmittelechte und sous vide geeignete Folie), in einen Topf mit Wasser legen, Sous Vide Stick ankleben und eure gewünschte Kerntemperatur am Gerät einstellen. Achtet bitte

darauf, dass ihr etwas unterhalb euer Garstufe bleibt, da ihr ja im Anschluss an das Garen, eurem Steak noch das letzte Branding verpassen wollt.

Derjenige, der mit Vakuumiergeräte etc. ausgestattet ist, kann natürlich das Fleisch bereits in vielfältigster Manier vorwürzen. Der Garprozess bewirkt, dass die Aromen entsprechend ins Fleisch einziehen können. Wie im Kapitel ZUBEREITUNG bereits angesprochen, eignen sich unsere TBM Spice Mixes extrem gut fürs Sous Vide garen, da wir bei den Zutaten entsprechend darauf geachtet haben, wie sich die Inhaltsstoffe im Garprozess und in Verbindung mit unserem Fleisch verhalten.

Gerade dadurch, dass „Sous Viden“ so in Mode gekommen ist, könnt ihr gutes Equipment bereits für kleines Geld erwerben.