



## *Ramensuppe mit Poulet*

*Sous Vide*

### **Rezept für 10 Personen**

2.4 l	Wasser
0.3 l	Kikkoman Sojasauce (Rot)
1.2 kg	Pouletschenkel-Ragout
0.1 kg	Ingwer
0.150 kg	Frühlingszwiebeln

### **Vorbereitung**

- Sous Vide Bad auf 85°C vorwärmen
- Wasser und Sojasauce vermischen
- Poulet-Fleisch auf Metzgerpapier trockentupfen
- Ingwer und Frühlingszwiebeln waschen und in Scheiben schneiden

### **Zubereitung**

- Soja-Wasser, Pouletschenkel-Ragout mit dem Ingwer und den Frühlingszwiebeln auf 2 grosse Vakuumbbeutel verteilen
- Die Vakuumbbeutel mit möglichst wenig Luft vakuumieren/verschweissen
- Beutel für 1 Std. in das 85°C heisse Sous-Vide Bad geben (Zeit zählt erst ab Erreichen der 85°C)
- Die Temperatur auf 65°C reduzieren und weitere 4 Stunden garen lassen
- Die Essenz aus dem Sous-Vide Bad nehmen und im Schock Froster schnellstmöglich unter 3°C runterkühlen

## **Zubereitung mit den Schweizer Kochsystemen**

### **Regeneration**

- Den Vakuumbbeutel aufschneiden und die Essenz durch ein Passiertuch passieren (Ingwer und Frühlingszwiebeln entfernen)
- Poulet-Fleisch nach Wunsch klein schneiden und mit der Essenz in einer Pfanne aufkochen lassen
- Je nach Geschmack mit Ramen-Nudeln, Frühlingszwiebeln, Tofu, Ingwer, Chili, oder wie auf dem Foto, frühlingshaft mit Ramen, Spargeln, Radisli, Erbsen, Kräutern und Frühlingszwiebeln servieren

### **Sous Vide/ Haltbarkeit**

- Poulet-Essenz: 21 Tage im Frigo 3°C (sobald der Beutel geöffnet wird, muss das Inhalt innert 3 Tagen verbraucht werden)
- Selbstkontrolle: Gemäss Betriebs-Hygienekonzept