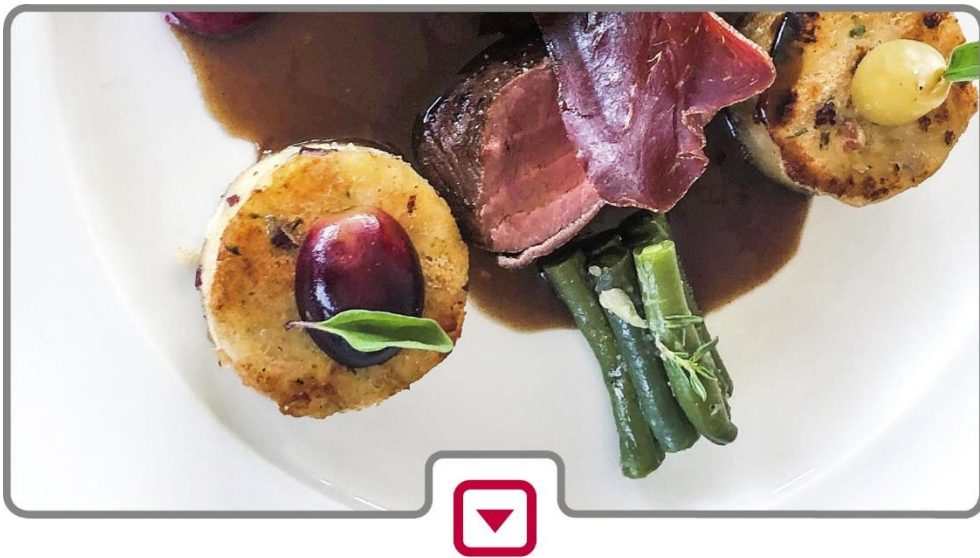




Serviettenknödel

SousVide, Schockfrozen

Rezept für 10 Personen

Zutaten:

0.070 kg	Toastbrot frisch
0.015 kg	Schalotten gerüstet
0.006 kg	Schnittlauch
0.006 kg	Petersilie gekraut
0.125 kg	Vollmilch
0.028 kg	Hartweizengriess
0.025 kg	Butter
1 Stk	Eier
1x	Abschmecken (Salz, Pfeffer, Muskat)

Vorbereitung

- Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden
- Die Schalotten hacken
- Die Petersilie hacken und den Schnittlauch fein schneiden
- Sous-Vide Bad auf 85 °C vorheizen

Zubereitung

- Die gehackten Schalotten mit der Milch aufkochen, den Griess einrühren, nochmals kurz aufkochen und 10 Minuten quellen lassen
- Unter ständigem Rühren die weiche Butter, und nach und nach die Eier unterrühren
- Nun das Toastbrot und die Kräuter unterrühren und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken
- Die Masse zuerst in Klarsichtfolie, danach in Alufolie rund einwickeln und im Sous-Vide Bad bei 85 °C für 30 Minuten garen
- In Tranchen schneiden und je nach Wunsch kurz in Butter anbraten

Serviertvorschlag:

- Perfekt zu Wild- und Schmorgerichten
- Mit Pilzragout, Herbstgemüsen und Marroni
- Die rohe Knödel-Masse kann noch mit Speck, Randen usw. verfeinert werden

Zubereitung mit den Schweizer Kochsystemen**Sous Vide/Professionelles schockfrozen**

- Die Serviettenknödel können nach dem Garen ganz, aber auch in Tranchen portioniert, vakuumiert und schockgefrostet werden

Haltbarkeit

Serviettenknödel mind. 6 Monate

Selbstkontrolle: Gemäss Betriebs-Hygienekonzept

Regeneration

- Die gefrorenen, vakuumierten Serviettenknödel-Tranchen, direkt im Sous Vide Bad/Kombisteamer (10 Minuten bei 90 °C regenerieren)