

Rindergulasch mit Schmorgemüse

MATERIAL

50 kg	Trinkwasser	
35 kg	Rindergulaschfleisch, gewürfelt	
5 kg	Zwiebelscheiben roh, gewürfelt	
5 kg	Paprika TK, bunt, in Stücken	
5 kg	Stangensellerie in Stücken	
10 kg	Gulaschsauce KQ	293506

WURSTHÜLLE

Schnelle Küche NK 60/31 WI-BAR®-S	556822
transparent	

VERARBEITUNG

1. Gemüse anbraten und auskühlen lassen
2. Gulaschsauce KQ gleichmäßig in Trinkwasser einrühren und 15 Minuten quellen lassen
3. Restliche Zutaten untermischen und alles gleichmäßig verteilen
4. Kurz vor dem abfüllen nochmals aufrühren
5. In Därme, Gläser oder Dosen füllen
6. Bei 85–90 °C für ca. 120 Minuten brühen bis eine Kerntemperatur > 85 °C erreicht ist

Auskühlen und bei < 2 °C lagern.

Das Sterilisieren in Gläser oder Dosen ist auch möglich.

Sterilisieren: bei 105 °C – 108 °C auch geeignet als Halbkonserve

F Wert 0,4 - 0,7, Dreiviertelkonserve F Wert 0,8 – 1,5

oder als Vollkonserve (4 Jahre 24 °C) bei einem F Wert von maximal 5,0

Ohne Verbindlichkeit. Dieses Rezept ist das Ergebnis praktischer Erfahrungen und Versuche. Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr. Die Vorschriften des betreffenden Landes sind zu beachten; jegliche Haftung unsererseits muss deshalb ausgeschlossen werden.

WIBERG *Gewürzmüller*

NovaTaste Austria GmbH A.-Schemel-Str. 9 / A-5020 Salzburg / Tel: +43(0)662.6382.0 / office@novataste.com

NovaTaste Germany GmbH Eichendorffstr. 25 / D-83395 Freilassing / Tel: +49(0)8654.470.0 / office@novataste.com

NovaTaste Production GmbH Eichendorffstr. 25 / D-83395 Freilassing / Tel: +49(0)8654.470.0 / office@novataste.com

www.novataste.com