



## Fachberatung – Rezeptdienst

# Topf - Stroganoff

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
1.00 kg Rindfleisch gewürfelt oder geschneuzelt	500.00 gr Stroganoff Sauce	251026
0.10 kg Biss - Zart Art.114002 zum zart machen	100.00 gr Essiggurken geschnitten	
	50.00 gr Silberzwiebeln	
	50.00 gr rote Peperoni in Streifen geschnitten	
	Für die Zubereitung:	
	250.00 gr Wasser u. ein Schuss Rotwein/Essig	

**1.10 kg Gesamt Masse**

### Verarbeitung:

- Variante 1: für den Konsument.
- Rindfleisch mit Biss - Zart u. etwas Wasser mischen und über Nacht stehen lassen.
- Das zarte Rindfleisch in die Stroganoff Sauce mischen. Gurken, Silberzw. u. Peperoni bei mischen.
- Als Topf in den Verkauf bringen.
- Für die Zubereitung braucht es Wasser und einen Schuss Rotwein oder Essig.
- Pfanne mit Öl erhitzen, Stroganoff Topf begeben, leicht aufköcheln lassen und dem Wasser, Rotwein und Essig aufgiessen und leicht köcheln lassen bis das Fleisch gegart ist.
- Mit Reis serviert ist das ein sehr feines Menue.
  
- Variante 2 : als Fertigmeneue zum aufwärmen oder für die Mikrowelle.
- Produktion gleich wie Variante 1.
- Alles zusammen mischen (Ananas / Kirschenlsaft kann mit verwendet werden)
- Im Steamer bei 80°C mit Feuchtigkeit bis das Fleisch durchgegart ist.
- Rasch abkühlen.
- Als Fertigmeneue zum aufwärmen oder für die Mikrowelle.
- Kann auch im Vakum Stehbeutel verkauft werden.

151015 tr

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.