

Veginiragout mit grünem Pfeffer

VeginiZwiebPfeffer_T 1

100 Portionen 1

100 Portionen Port. je 243kcal, 1018kJ, 1,18BE

Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
Für den Saucenansatz:			
0,19	kg	Staubzucker 0.5 kg	
1,39	kg	Zwiebel gelb lose Regional	
0,73	kg	Karotten frisch Regional	
0,73	kg	Sellerie frisch, ganz Regional	
0,73	kg	Petersilwurzeln frisch Regional	
0,87	kg	Tomatenmark; 5/1	
15,56	Liter	Wasser	
154,59	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg	
6,18	Gramm	Pfeffer weiß gemahlen; 1.200 ccm	
0,89	kg	Teriyaki Sojasauce 1 lt	
Für die Bindung:			
0,39	kg	Weizenmehl glatt T 480 1 kg	
1,16	Liter	Wasser	
17,78	Liter	Gesamtmenge Liter	



Zubereitung:

- Zwiebel schälen, 5mm würfelig schneiden,
- Wurzelgemüse gut waschen, 1cm würfelig schneiden,
- Staubzucker in der trockenen Pfanne schmelzen
- keine Farbe!!!!, nicht anbrennen,
- Zwiebel begeben, hellbraun anrösten,
- Wurzelgemüse begeben, hellbraun rösten,
- tomatisieren, hellbraun rösten,
- mit Wasser ablöschen, Bodensatz lösen,
- mit restlichen Wasser und Sojasauce aufgießen,
- würzen,
- ca. 30 Stunde kochen,
- den Ansatz mit Stabmixer mixen,
- durch ein Spitzsieb passieren,
- Sauce mit Mehl/Wasser-Bindung binden
- 1x gut aufkochen
- 1 Portion = 200g

Für die Vegini-Zwiebel-Pfeffersauce:

0,44	Liter	Rapsöl, 10000 ml	
8,89	kg	Zwiebel rot lose (Direktkauf)	
266,67	Gramm	Pfeffer grün ganz in Lake 740g	
111,11	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg	
5,56	kg	Vegini Streifen	
0,56	Liter	Sauerrahm 15% 1kg Regional	
0,22	Bund	Petergrün frisch; 500g Regional	0,11 kg
28,00	Liter	Gesamtmenge Liter	

Zubereitung Einlage:

- Frische Zwiebel in 5-8mm Julienne schneiden,
- in Öl hell anschwitzen
- in den fertigen Saucenansatz
- Vegini und Zwiebel begeben,
- würzen,
- 1x gut aufkochen, abschmecken,
- bei Bedarf evtl. nachbinden,
- 1 Portion = 280g fertig