

# ■ Die besten Bratensaucen für Ihr Convenience-Konzept



**scheid**

Technologische Hilfsstoffe,  
Würzungen und Saucen

# Die besten Bratensaucen für Ihr Convenience-Konzept

Unsere exklusive Auswahl aus der Serie „jus de rôti“: die Gourmet-Saucen mit leichter Bindung und kräftigem Geschmack. Nach Fertigstellung der Fleischgerichte entsteht eine Bratensauce nach Art eines jus de rôti.

## Braune-Sauce

Art.-Nr. 09355

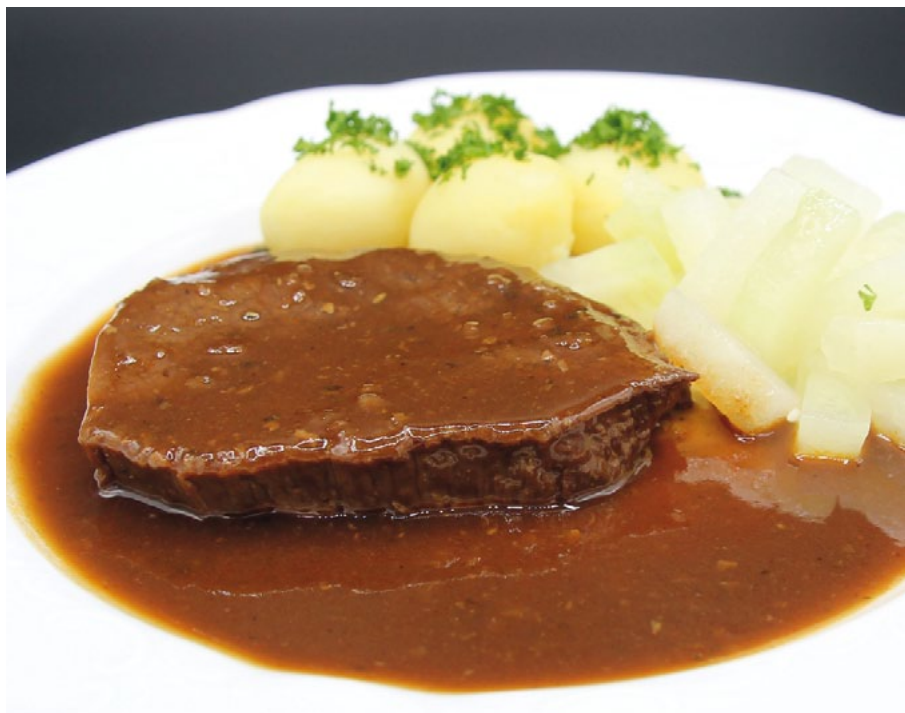
Zugabe: 200 g/kg

oE

oA

Sie ist der Klassiker unter den Bratensaucen, weil sie aus jedem Fleisch das macht, was man unter einem typischen Braten versteht, nämlich einen vollen, kräftigen Bratengeschmack mit einer zwiebeligen und exquisiten Rotweinnote, die die Tendenz zum besonders Feinen transformiert.

Da werden aus Rind-, Wild- und Straußenfleisch edle Bratenscheiben.



## Helle-Sauce

Art.-Nr. 09388

Zugabe: 200 g/kg

oE

oA

Die „Helle“ verwandelt die Fleischsorten von Schwein, Geflügel, Lamm sowie insbesondere Kalb zu einem kulinarischen Erlebnis.

Denn die fein erlesenen Kräuter toppen die aromatisch zusammengeführten Komponenten zu einem besonderen Schmankerl.





# Rinderbraten in Scheiben

Verkehrsbezeichnung: Rindfleisch, küchenfertig zubereitet



## Herstellung

1. Die Semerrolle in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Die anteilige Sauce in den Vakuumbbeutel einwiegen.
3. Fleischscheiben in den Vakuumbbeutel einlegen.
4. Den Vakuumbbeutel verschweißen, danach kurz durchwalken.

## Wärmebehandlung:

Bei 85 °C 4 h im Vakuumbbeutel bei 98% relativer Luftfeuchte garen. Dabei ist zu beachten, dass die Bratenscheiben flach auf Bleche oder Roste gelegt werden. Nach der Wärmebehandlung ca. 50 Minuten an der Luft abkühlen lassen.

## Kühlung:

Bei 4 °C bis zum Gebrauch kühlen oder einfrieren und als TK-Ware anbieten.

## Regenerieren:

Entweder im Wasserbad bei 80 °C oder in der Mikrowelle mit 600W für 5 Minuten erhitzen.

## Material:

Semerrolle vom Rind, roh

## Zutaten (je kg Fleisch):

200 g **Braune-Sauce**  
**o.E, Art.Nr. 09355\***

\* Die Saucen der Serie „jus de rôti“ entsprechen ihrem Naturell her einer leicht gebundenen, kräftigen Sauce. Wird eine sämigere Sauce gewünscht, bieten wir zwei Bindemittel an:

**Native Stärke oA, Art. Nr. 80040**  
(ohne E-Nr.) mit einer Zugabe von 10 g/kg Fleisch für eine sämige Sauce.

**Saucenbinder HQ oA, Art. Nr. 30177**  
(mit einer E-Nr. E415, Xanthan) mit einer Zugabe von 10 g/kg Fleisch für eine mittelgebundene Sauce.

Bei der Verwendung eines Saucenbinders wird dieser in die kalte Sauce homogen eingemischt. Weiterbehandlung wie oben beschrieben.

## Deklarationsempfehlung

Zutaten: Rindfleisch 83%, Bratensauce (Trinkwasser, Glukosesirup, Sonnenblumenöl, Rotwein, Kartoffelstärke, Speisesalz, Aromen, Zwiebeln, Karamellzuckersirup, Tomatenpulver, Gewürze, Wasser, Kräuter)

# Die Herstellung im Detail

## So einfach war's noch nie!

Mit dieser Schritt-für-Schritt-Anleitung lässt sich das Gericht sowohl mit der Braunen-Sauce als auch mit den anderen Saucen aus unserer „jus de rôti“-Reihe herstellen.

1. Semerrolle pariert



2. Kappen der Semerrollen abtrennen



3. Kappen in Gulaschwüfel schneiden zur weiteren Verwendung



4. Temperierte Semerrolle (-1 °C)...



5. ...in 1,5cm dicke Scheiben schneiden



6. Gewichtsermittlung der Fleischscheiben







**7.** Anteilige Sauce abwiegen



**8.** Sauce im Beutel verteilen, Fleischscheiben zufügen



**9.** Vakuumkochbeutel vakuumieren



**10.** Wärmebehandlung laut Rezeptur



**11.** Nach der Wärmebehandlung 50 min. an der Luft auskühlen lassen, Kühlagerung bei  $\leq +4^{\circ}\text{C}$



**12.** Anrichten

# Die Vorteile des Convenience-System-Bratensauce

Die Bratensauce zeichnet sich nach der Wärmebehandlung durch eine besonders leichte „Bindung“ aus, so wie man sie aus der Küche mit der Bezeichnung „jus de Rôti“ kennt.

## Welche Vorteile bietet das Convenience-System-Bratensauce für den Hersteller?

### IHRE VORTEILE

- teilweise frei von E-Nummern und Allergenen
- konstant hohe Qualität
- gefrierstabil, mikrowellenfest & TK-geeignet
- flexibel einsetzbar

- ✓ Produktion eines überaus hochwertigen Produkts, welches in der Handhabung leicht und bequem (convenient) ist.
- ✓ Kein Vorgaren notwendig → Fleisch wird im rohen Zustand in den Vakuumbbeutel verpackt.
- ✓ Nach unserem ausgeklügelten System (Sauce, Wärmebehandlung etc.) können selbst rohe Fleischstücke verarbeitet werden.
  - Kein Krümmen oder Verziehen des Fleisches in der Fertigpackung
  - Kostengünstige Herstellung mit geringem Produktionsverlust
- ✓ Kein Kochverlust! Im Gegenteil, der austretende Fleischsaft wertet die Sauce und damit das Fleischgericht immens auf.
- ✓ Die pasteurisierte Zubereitung kann in beliebiger Stückzahl produziert werden und bei Kühlung von  $\leq 4^{\circ}\text{C}$  für Monate eingelagert werden.
  - Insbesondere für Caterer interessant, kurzfristig viele Portionen abrufbar
- ✓ Der Vorteil liegt in der „Regeneration“ der Bratensaucen-Produkte; sie können im Temperaturbereich von  $65^{\circ}\text{C}$  über Stunden warm gehalten werden.
  - Keine sensorische Veränderung des Fleisch-Saucen-Systems
  - Portionen, die nach der Wärmebehandlung nicht mehr benötigt werden, können wieder in die Kühlung oder ins TK-Lager

Der Endverbraucher profitiert ebenfalls von den gleichen Vorteilen.

### IHRE VORTEILE

- leichte Handhabung
- einfache Lagerung in der Kühltruhe
- schnelles Erwärmen via Mikrowelle

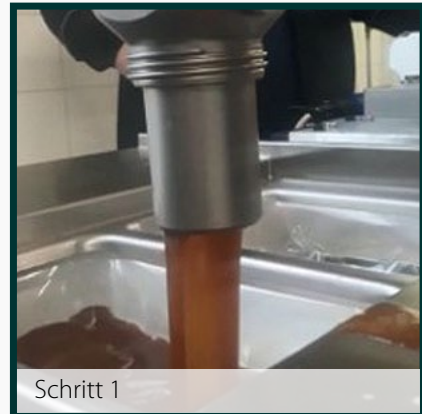
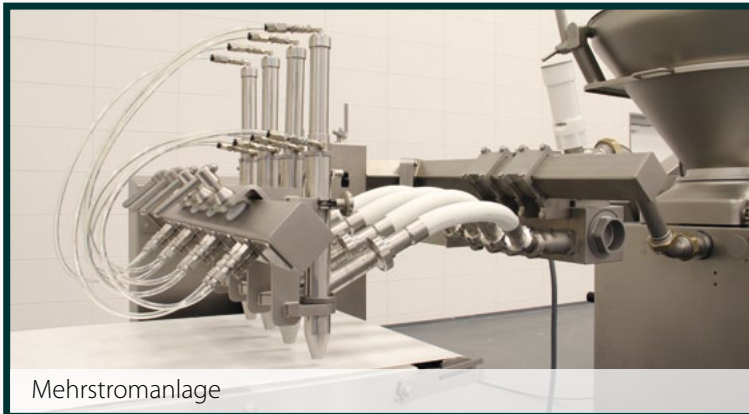


# Rationelle Herstellung

des Convenience-System-Bratensauce  
via Tiefziehverpackungsmaschine

In wenigen Verpackungsschritten werden die Convenience-Zutaten in die tiefgezogene Unterfolie eingelegt.

- Im ersten Schritt wird die Sauce auf die Unterfolie dosiert.



- Im zweiten Schritt folgt das Fleisch.
- Im dritten Schritt werden die weiteren Zutaten lt. Rezeptur (Gemüse, Pilze etc.) dazu gegeben.

Die Wärmebehandlung erfolgt auf Lochblechen oder Gitterauflagen der Kammerwagen.

Die Wärmebehandlungstemperatur liegt obligat bei 85°C. Erst ab Erreichen der Kammertemperatur (Steigezeit der Kammer beachten) wird die Haltezeit berechnet; sie richtet sich nach der Tierart und dem ausgewählten Fleischstück.

## Beispiel:

Semerrolle vom Jungbullen, Schnittdicke 1,5 cm:

Wärmebehandlungszeit → 4,5 h.

Nach der Wärmebehandlung die Packungen in dem Kammerwagen für 50 Minuten an der Luft abkühlen lassen und bei  $\leq +4^\circ\text{C}$  kühl lagern.



## Scheid AG & Co. KG

Geschmack und Technologie  
für die Lebensmittelherstellung  
Clasenweg 6–9, 66802 Überherrn

Telefon: +49 (0) 68 36 46 0  
Telefax: +49 (0) 68 36 46 38

info@scheid-gewuerze.de  
www.scheid-gewuerze.de



# INTERESSE?

Um Ihre Kreativität mit zu unterstützen, haben wir Anregungen in rezeptiver Form vorliegen.

Sprechen Sie uns einfach direkt darauf an oder fragen Sie Ihren **Scheid**-Mitarbeiter. Gerne lassen wir Ihnen auf Wunsch Rezepturen und/oder Produktmuster zukommen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

+49 (0) 6836 460

info@scheid-gewuerze.de

## Scheid AG & Co. KG

Geschmack und Technologie  
für die Lebensmittelherstellung  
Clasenweg 6-9  
66802 Überherrn

Telefon: +49 (0) 68 36 46 0  
Telefax: +49 (0) 68 36 46 38

info@scheid-gewuerze.de  
www.scheid-gewuerze.de

Die besten Bratensaucen

Alle Rezepte und Informationen sind sorgsam erarbeitet worden.  
Alle Angaben erfolgen ungeachtet dessen ohne Gewähr.  
Scheid übernimmt für eventuelle Nachteile oder Schäden keine Haftung. Bilder können vom Original abweichen.

