

# Currywurst mit Paco Dip

Die Currywurst fertig aus dem Beutel mit Sauce!



HMMM....  
Currywurst!



## Grundmasse

1.000	kg	Bratwurst oder Brätkekugeln
1.000	kg	Paco Dip (ANR F124.2,5)
2.000	kg	Gesamtmasse

## Arbeitsanleitung

1. Bratwurst oder Brätkekugeln kurz scharf Anbraten und sofort abkühlen.
2. Paco Dip und Bratwurst geschnitten zu gleichen Teilen einwiegen.
3. Danach vacuumieren oder mit dem Siegelbalken verschweissen.
4. Im Kombidämpfer bei 78°C für 30 Minuten Sous-vide garen.
5. Rasch abkühlen im Eiswasser oder Schockkühler.
6. Nach dem Etikettieren gekühlt in den Verkauf bringen.

## Zubereitungshinweis

Die fertigen Packungen können im Wasserbad oder im Topf erhitzt werden.  
Nach Belieben kann die Sauce verdünnt oder eingekocht werden.

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind durch den Rezeptanwender selbstverantwortlich zu prüfen.