rezepte

1. Sousvide Sunday Roast

1.1. Zutaten

für 4 Personen

- ☒ ~~1 kg Hüftsteak~~
- ☒ ~~500g Karotten~~
- ☒ ~~500g Kartoffeln~~

- ☒ ~~Thymian~~
- ☒ ~~Rosmarin~~
- ☒ ~~Pinienkerne~~

- ☒ ~~Butter~~
- ☒ ~~Honig~~
- ☒ ~~Soße~~

1.2. Zubereitung

Fleisch

1. Das Fleisch im Ganzen mit Meersalz und Thymian einreiben.
2. Für 3-4 Stunden im Sousvide Bad bei 58°C garen.
3. Die Gewürze vom Fleisch entfernen.
4. Bei maximaler Temperatur auf der Sizzler anrösten.
5. Anfallende Flüssigkeit in Sauce verwandeln.

Gemüse

1. Kartoffeln und Karotten in kleiner Stücke zerteilen
2. Pinienkerne anrösten
3. Gemüse Sousvide für eine Stunde bei 85°C garen
    1. Kartoffeln mit Meersalz, Rosmarin und Butter
    2. Karotten mit Pinienkernen, und Honig

From:
https://wiki.elfring.ms/ - **wiki.elfring.ms**

Permanent link:
https://wiki.elfring.ms/doku.php/home/rezepte/sunday_roast

Last update: **2023/05/20 17:25**