

Chef to Chef

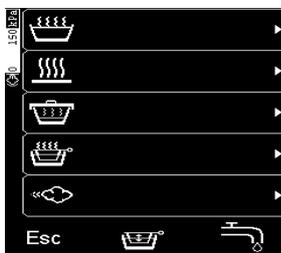
Einen Schmorbraten über Nacht garen

Die beste und effizienteste Produktionsmethode für einen saftigen Schmorbraten

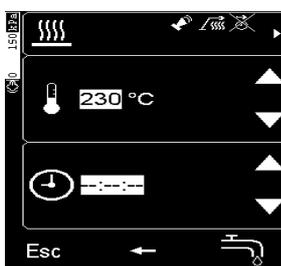
Nachfolgend finden Sie die wichtigsten Schritte und Einstellungen um einem saftigen Schmorbraten zu produzieren.



Apparat einschalten



Wählen sie die Funktion Braten



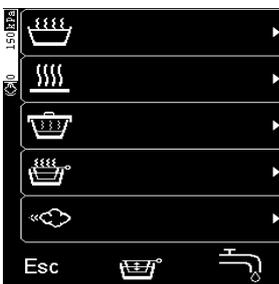
Wählen sie je nach Menge

190°C – 240°C
Zeit endlos

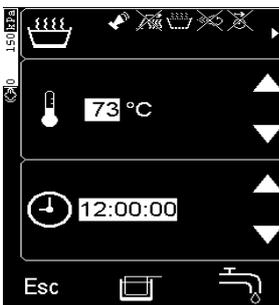


Starten sie den Prozess,
Bei Erreichen der
gewünschten Temperatur beginnen sie
mit dem Anbraten der Fleischstücke, Sauce
ziehen, ablöschen, auffüllen, würzen aber nicht
mehr aufkochen lassen.
Nach Beenden Prozess stoppen
Beachten sie das das Fleisch komplett mit
Flüssigkeit bedeckt ist





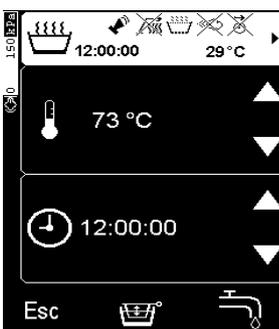
Wählen sie die Funktion Kochen



Wählen sie in den Optionen die Funktion Optitherm



Wählen sie eine Temperatur zwischen 70°C – 75°C je nach Fleischqualität und Gargrad, Stellen sie eine Zeit von Minimum 12 Stunden ein



Starten sie den Prozess



Herzlichst

Dirk Neumerkel

Küchenchef-Instruktor
 ELRO Werke AG
 Bremgarten / AG
demokueche@elro.ch

