

Siedfleisch Sous-Vide

Siedfleisch Sous-Vide wird zart und zerfällt fast auf der Gabel. Perfekt für Burger oder kalt als Aufschnitt. Dieses Stück habe ich jetzt noch mit einem Rub scharfen eingerieben. Sehr sehr fein.

Zutaten

- 1 grosses Siedfleisch (Tafelspitz)

Zutaten Rub

- 1 TL scharfes Paprika Pulver
- 1 EL Tamari Sauce
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Honig
- 1 TL Zwiebelpulver
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Rosmarin & Thymian
- Pfeffer
- 50 g Butter

Zubereitung

1. Heize den Sous-Vide-Stick* auf 67 Grad in einem grossen Topf mit Wasser. Achte darauf, dass genug Wasser drin ist.
2. Das Siedfleisch mit den Gewürzen einreiben und in einen Sous-Vide-Beutel legen und vakuumieren.
3. Den Beutel in das vorgeheizte Wasserbad legen.
4. Wasserbad auf 24 Stunden stellen. Immer wieder kontrollieren, wie der Wasserstand ist, gegebenenfalls wieder Wasser hinzufügen, sonst schaltet sich der Stick ab.
5. Das Fleisch mit der Flüssigkeit aus den Beutel nehmen und in einen Bräter schütten. Butter hinzufügen und ca. 3 Stunden auf den Grill stellen. Alternativ kann Du es auch im Ofen bei 180 Grad fertig braten.

*Ich habe einen Sous Vide Stick von #Kitchenboss. Sehr cooles Ding!