

# REZEPTDIENST

GEWERBE/INDUSTRIE

## FLYING DUCKMAN - Sous Vide Enten-/Gänsekeule



### Materialzusammenstellung:

Enten- oder Gänsekeulen mit Haut

### RAPS Produkte pro kg Masse:

**20-25 g FLYING DUCKMAN – Sous-vide Gans & Ente Art.Nr.: 30900**  
**Ev. 15 g Speiseöl**

### Herstellung:

1. Keulen mit der Gewürzmischung würzen.
2. Einzeln oder bis zu vier Stücke unter Vakuum verpacken.
3. Über Nacht durchziehen lassen.
4. Bei 74 °C im Wasserbad für 8-10 h garen.
5. Kühlen

### Zubereitung:

1. Fleisch auf den Kühlschrank legen und ca. 30 min. temperieren lassen.
2. Braten bei 180-220 °C für 10-15 min.