

## Nacht-, Langzeit-, Niedertemperaturgaren

### Was Sie wissen sollten

#### Welche Produkte sind für das Nachtgaren geeignet

Schmorbraten, Rinderbraten, Sauerbraten, Schweinebraten ohne Kruste, Lammbraten, Lammkeule, Putenbraten, Tafelspitz, Ochsenbrust, Kochfleisch, Suppenhühner, Schweins- und Kalbshaxen, Rinderbrühe, Geflügelbrühe, braune Grundsauce (Jus) und viele mehr

#### Faustregeln

Rindervorderviertel	72°C – 75°C auf 12 h
Rinderhinterviertel	75°C – 80°C auf 12 h
Schwein	65°C – 70°C auf 12 h
Schweinekamm	68°C auf 12 h

#### Wichtig

- Das Gargut (Fleisch) muss zwingend mit der Garflüssigkeit bedeckt sein.
- Grosse Menge Kochfleisch vorher blanchieren
- Bei der Verwendung von Salz, dieses separat in kochendem Wasser auflösen, 10 Minuten kochen lassen.

#### Vorteile

- Geringerer Garverlust im Durchschnitt 10 % weniger als im klassischen Verfahren
- Weit geringerer Energieverbrauch
- Weniger Stress am Morgen während der Produktionszeit - Produkt ist schon fertig, dadurch mehr Zeit für andere Produktionsprozesse oder andere Arbeiten
- Warm-Portionierung ist möglich
- Standardisierung der Produktionsprozesse
- Produktion im Voraus möglich
- Entzerren der Produktionsspitzen

Übrigens, auch Druckprozesse sind über Nacht möglich und empfehlen sich vor allem bei der Brühen- und Saucenproduktion.

