



Presseinformation

Eine für (fast) alles: Entenbrust Pastrami Sous Vide von Achenbach

Es muss nicht immer Rindfleisch sein. Der beliebte Belag des legendären New York Sandwichs wurde durch die Verwendung von Barbarie Entenbrust neu interpretiert. Sie wurde gepökelt, in gerösteten Gewürzen (Pfeffer, Koriander, Thymian, Knoblauch, Ingwer und Fenchel) gebeizt und anschließend sous-vide gegart. Wer jedoch den US-Kult um Pastrami lediglich mit der Zubereitung eines Snacks verbindet, verkennt das kulinarische Potenzial dieses Produktes. Mit etwas Fantasie bereichert Entenbrust Pastrami viele Kreationen der kalten und warmen Küche.

Das zarte Fleisch kann kalt aufgeschnitten eine Bowl ergänzen, gemischte Salate der Saison oder einen American Coleslaw toppen. Es ist auch Zutat für viele Fingerfood-Kreationen – zum Beispiel für Spießchen, Foodpops oder in Kombination mit Relishes, Dips und Cremes für Cracker-, Röst- oder Schüttelbrot-Canapés.

Für warme Gerichte wird die Entenbrust nach schonendem Auftauen entweder kurz angebraten oder in ihrer Umverpackung im Kombidämpfer/Sous-vide-Garer schonend erwärmt. So kann sie zum Beispiel anstelle von Fleischpflanzerl zum Bayrisch Kraut oder in Kombination mit jungem Gemüse und Süßkartoffel-Püree zum Hauptgang serviert werden. Die Möglichkeiten sind vielfältig, selbst der Einsatz in der asiatischen Küche ist denkbar – zum Beispiel als „kalte“ Einlage einer vietnamesischen Pho-Bo oder anderen Gemüsesuppe.

Entenbrust Pastrami Sous Vide ist tiefgekühlt zu 6 Stück à ca. 320 g erhältlich.

Februar 2019

Delikatessen- Manufaktur



Presseinformationen und Bildmaterial zum Download unter:
<http://www.achenbach.com/unternehmen/presse>

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG
Katrin Achenbach
Hauptstraße 106
65843 Sulzbach
Tel. 06196-600912
Fax 06196-600928
katrin.achenbach@achenbach.com
www.achenbach.com

Ulrike Sewing
PR-Beratung
Rosenweide 6e
21435 Stelle
Tel. 04174-595 322
Fax 04174-596382
ulrike.sewing@t-online.de
www.ulrikesewing.de