

Centre de conseils agricoles  
Landwirtschaftliches Beratungszentrum

Grangeneuve, November 2016  
eva.flueckiger@fr.ch

## Anleitung für die gewerbliche Sterilisation von Sauce bolognaise

Achtung beim Kauf der Schraubdeckel: Sie müssen für die Sterilisation geeignet sein, das heisst Temperaturen von über 100°C aushalten können.

### Im Schnellkochtopf 20 Liter (z.B. Lacor), 12 Gläser à 350 g Sauce bolognaise

- Gittereinsatz hineingeben
- 12 Gläser mit 350 g heisser Sauce bolognaise (50-60°C, ca. 15 Min. vorgekocht) füllen, gut verschliessen
- 6 Gläser im Kreis in den Kochtopf stellen, nochmals 6 Gläser auf die 1. Lage stellen.
- 2.5 Liter heisses Wasser (50-60°C) in den Schnellkochtopf geben
- Topf gut verschliessen.
- Auf höchster Stufe erhitzen, bis das Ventil Dampf entweichen lässt.
- Hitze reduzieren (z. B. 6-7 bei 10 Heizstufen), aber so dass weiterhin etwas Dampf entweicht.
- Nach 80 Minuten den Topf vom Herd nehmen und abdampfen lassen.
- Gläser aus dem Topf nehmen, damit der Kochprozess beendet wird.

### Im Schnellkochtopf 5 Liter (z.B. Kuhn Rikon), 5 Gläser à 350 g Sauce bolognaise

- Gittereinsatz hineingeben
- 5 Gläser mit 350 g heisser Sauce bolognaise (50-60°C, ca. 15 Min. vorgekocht) füllen, gut verschliessen
- Ein Liter heisses Wasser (50-60°C) in den Dampfkochtopf geben
- Topf gut verschliessen.
- Auf höchster Stufe erhitzen, bis das Ventil über den 2. Ring steigt.
- Hitze reduzieren (z. B. 3-4 bei 10 Heizstufen), aber so dass das Ventil oberhalb des zweiten Rings bleibt.
- Nach 75 Minuten den Topf vom Herd nehmen und abdampfen lassen.
- Gläser aus dem Topf nehmen, damit der Kochprozess beendet wird.

**Haltbarkeit:** 18-24 Monate

**Lagerbedingungen:** bei Raumtemperaturen

Einmal geöffnet, im Kühlschrank aufbewahren, innerhalb von 48 Stunden konsumieren