

Quick Schüfele

Das klassische
Schüfele...



Ausgangsmaterial

100.00	kg	Schüfele (mit / ohne Knochen)
--------	----	-------------------------------

Lake bei 20% Injektion

66.00	kg	Wasser
6.00	kg	Lakezusatz Schinken Classic (Art.-Nr 15857)

Oder

6.00	kg	Vianda Schüfele oG, oA (Art.-Nr 20556)
------	----	--

11.00	kg	Nitritpökelsalz
-------	----	-----------------

20.00	kg	Eis
-------	----	-----

100.00	kg	Lake
--------	----	------

Hilfsmittel

Quick-Beutel Schüfele Art.-Nr. N342

Arbeitsanleitung

1. Wasser für die Lake in einem Behälter vorlegen und den Lakezusatz kräftig einrühren.
2. Nitritpökelsalz rückstandslos einrühren.
3. Lake mit dem Eis kühlen > ideale Laketemperatur = 2°C.
4. Fleischstücke in zwei Durchgängen je 10 % einspritzen.
5. Injizierte Fleischstücke wie gewohnt tumbeln, sowie trocknen und räuchern.

Zubereitung

1. Abgekühlte Schüfele in die Quick-Beutel einlegen und vacuumieren.
2. Im Sous-vide Verfahren (Dampf oder Wasserbad) bei 70 °C für 12 Stunden garen.
3. Danach mit Eiswasser oder im Schockfroster so rasch wie möglich unter 5 °C kühlen.
4. Nach dem Etikettieren gekühlt in den Verkauf bringen.

Bemerkung

1. Nach dem Räuchern sofort auf 60 °C Kerntemperatur garen oder brühen und danach abkühlen.
2. Abgekühlte Schüfele in die Quick-Beutel einlegen und vacuumieren.
3. Im Sous-vide Verfahren (Dampf oder Wasserbad) bei 70 °C für 2 Stunden nachpasteurisieren.
4. Mit Eiswasser oder im Schockfroster so rasch wie möglich unter 5 °C kühlen.
5. Nach dem Etikettieren gekühlt in den Verkauf bringen.

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind durch den Rezeptanwender selbstverantwortlich zu prüfen.