



BACKRIBS RIND UND KALB

Ausgangsmaterial

100.000 kg Rinds Querrippe mit Knochen

oder

100.000 kg Kalbsbrust mit Knochen

Gewürze und Zutaten für Dekor pro Kilogramm

10 g Pacovario fin Art.-Nr. 8108
und / oder

15 g Mélange du Trappeur..... Art.-Nr. 11049

Gewürzlake für 15 bis 20% Einspritzmenge

90.000 kg Wasser kalt

5.000 kg Mischung Haxenlake..... Art.-Nr. G114

oder

5.000 kg Lakezusatz Braten.....Art.-Nr 15892

5.000 kg Speisesalz

100.000 kg Lake

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Stehboden-Beutel 1000 ml

Vacuum-Kochbeutel bis 115 °C

Arbeitsanleitung

1. Herstellen der Lake mit den oben genannten Zutaten in der Reihenfolge.
2. Das vorbereitete Rohmaterial 2-mal mit je 10 % einspritzen.
3. Tumbeln. Vorschlag: 2 Stunden Gesamtzeit mit 6 Umdrehungen pro Minute.
4. Das getumbelte Fleisch entweder portioniert (ca. 500 g) oder am Stück mit der Aussenwürzung würzen.
5. In der Rauch- und Kochanlage trocknen und nach Geschmack goldgelb räuchern.
6. Danach gut abkühlen und in Sous vide Beutel verpacken.
7. Produkt bei 70 °C für 14 Stunden Sous-vide garen.
8. Danach wieder schnell abkühlen.
9. Nach dem Etikettieren in den Handel bringen.

Bemerkung

Die Portionsstücke eignen sich hervorragend zum grillen oder auch kalt essen.