



## BRISKET

### Ausgangsmaterial

100.000 kg Rinderbrust zugeschnitten, ohne Knochen, ohne Knorpel wenig Fett

### Gewürzlake für 10 % Einspritzmenge

88.500 kg Wasser kalt  
0.500 kg Maltodextrin geräuchert ..... Art.-Nr.115046  
5.000 kg Lakezusatz Braten ..... Art.-Nr.15892  
6.000 kg Speisesalz

### Gewürze und Zutaten für Dekor pro Kilogramm

15–20 g Mélange du Trappeur..... Art.-Nr. 11049

### Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Stehboden-Beutel 1000 ml  
Vacuum-Kochbeutel bis 115 °C

### Arbeitsanleitung

1. Herstellen der Lake mit den oben genannten Zutaten.
2. Das vorbereitete Rohmaterial 1-mal mit 10 % einspritzen.
3. Das injektierte Brustfleisch tumbeln. Vorschlag: 2 Stunden Dauerlauf mit 6 U/min.
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 (optional).
6. Danach gut abkühlen und in Sous-vide Beutel verpacken.
7. Produkt bei 70 °C für 14 Stunden Sous-vide garen.
8. Danach wieder rasch abkühlen.
9. Nach dem Etikettieren in den Handel bringen.