



PASTRAMI MÖCKLI

Ausgangsmaterial

- 100.000 kg Rindschuftdeckel bzw. Tafelspitz
oder
- 100.000 kg Rinderbrust und Federstück zugeschnitten, ohne Knochen, ohne Knorpel wenig Fett

Gewürzlake für 30 % Einspritzung

- 7.500 kg Wasser
- 1.700 kg Eis
- 0.400 kg Lakezusatz Braten Art.-Nr. 15892
- 0.400 kg Nitritpökelsalz

Gewürze und Zutaten für Dekor pro Kilogramm

- 10 g Pacovario fin Art.-Nr. 8108
und / oder
- 15 g Mélange du Trappeur Art.-Nr. 11049

Arbeitsanleitung

1. Herstellen der Lake mit den oben genannten Zutaten.
2. Das vorbereitete Rohmaterial 3-mal mit je 10 % einspritzen.
3. Über Nacht betriebsüblich tumbeln.
Vorschlag: 14 Stunden Gesamtzeit (10 min Arbeiten und 20 min Pause) mit 6 U/min.
4. Das getumbelte Fleisch entweder portioniert (ca. 500 g) oder am Stück mit der Aussenwürzung würzen.
5. In der Rauch- /Kochanlage trocknen und nach Geschmack goldgelb räuchern.
6. Danach gut abkühlen und in Sous vide Beutel verpacken.
7. Produkt bei 75 °C für 15 Stunden pasteurisieren.
8. Danach wieder abkühlen.