



SCHWARZBIERBRATEN UND - HAXEN

Ausgangsmaterial

- 100.000 kg Schweinebraten (Hals oder Schulterstücke)
oder
- 100.000 kg Schweinehaxen aus der Keule portioniert

Gewürzlake bei 20% Einspritzmenge

- 20.000 kg Schwarzbier
- 69.000 kg Kaltes Wasser
- 5.000 kg Mischung Haxenlake..... Art.-Nr. G114
- 6.000 kg Speisesalz

- 100.000 kg Gesamtmasse**

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

- 15–20 g Grill Mix oG, oA..... Art.-Nr. G094
Für die Schwarzbiersauce:
- 3.000 kg Schwarzbier
- 7.000 kg Kalte Knochenbrühe
- 0.600 kg Paco Sauce braun..... Art.-Nr. F011
- 0.600 kg Wildpfeffer Sauce..... Art.-Nr. 12057

- 11.200 kg Lake**

Arbeitsanleitung

1. Lake nach Rezept erstellen und gut aufrühren.
2. 20 % der Lake auf das Fleischgewicht einspritzen.
3. Die gespritzten Fleischstücke können über Nacht in der Lake durcharomatisieren.
4. Im Tumbler 2 Stunden mit 6 Umdrehungen pro Minute tumbeln oder nach Herstellerangaben mit eigenem Programm.
5. Mit dem Grillmix dezent würzen.
6. Von allen Seiten anbraten und dann in Quickbeutel / Sous vide Beutel verpacken.
7. Im Sous vide Beutel bei 68 °C ca. 8 Stunden garen / souvetieren.
8. Danach auspacken und unter dem Salamander grillen bis zur gewünschten Kruste und Farbe; oder im Eiswasser rasch abkühlen.

Bemerkung

Die Schwarzbiersauce kann kalt oder heiss angerührt werden. Für Sous vide wird 20 % mehr Saucenpulver benötigt.