



Fachberatung – Rezeptdienst

Bündnerfleisch Crudo-R

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
100.00 kg Rinder Oberschale, bevorzugt Kuh kalt (2°C), halbiert und sorgfältig zugeschnitten (max. 3 kg Stücke)	8.00 gr Bündnerfleisch Crudo - R 0.05 gr christl - START Crudo - 500 Knoblauch nach Geschmack	M 4938CH 146017
4.01 kg Pökelmischung	32.00 gr Chrisale Meersalz grob 0.9% Na-Nitrit	164037
<hr/> 104.01 kg Gesamt Masse		

Verarbeitung:

- Aus den Zutaten eine Mischung herstellen.
- Rindfleischstücke kalt in chrinet-power Strümpfe streng füllen, in den Tumbler geben und die Pökelmischung zugeben. Wichtig: auf gute Verteilung achten.
- Programmempfehlung für Tumblersalzung: (optimal wären tiefgreifende Schikanen)
 - Ansalzen: 30 min. Dauerlauf unter -0,9 bar Vakuum.
 - Gesamtzeit: 72 Stunden unter Dauervakuum bei 5°C.
 - Arbeitszeit: 2 Minuten bei ca. 2 Umdrehungen / min.
 - Pause: 28 Minuten
- Anschließend die Fleischstücke ohne Eigenlake und möglichst ohne Luft einschüsse in entsprechende Behälter schichten, abdecken und im Pökelraum je nach Stückgröße, 21 - 24 Tage bei 3 - 5°C pökeln.
- Alle 7 Tage umschichten und mit der Eigenlake übergießen.
- Nach erfolgter Durchpökellung (Kontrolle!), im Pökelraum bei 5 °C, ca. 3 Tage bei hoher Luftzirkulation und einer rel. Luftfeuchte von < 80% durchbrennen und danach zur Formgebung 4 Tage pressen.
- Die gepökelten und geformten Fleischstücke aufhängen, kurz kalt abspülen, weitere Behandlung wie bei Schinkenspeck, jedoch nur Luftgetrocknet (eventuell auf Wunsch nur leicht räuchern).
- **REIFE - EMPFEHLUNG:**
 - Schwitz - Phase: 48 Stunden bei 24 - 26°C und rel. Luftfeuchte von 90 - 92%
 - Reifen / trocknen: 2 Wochen bei 16 - 18°C und rel. Luftfeuchte von 72 - 80%
 - 2. Pressung: 3 Tage pressen
 - Reifen / trocknen: 2 Wochen bei 13°C und rel. Luftfeuchte von 76 - 82%
 - 3. Pressung: 3 Tage pressen
 - Nachreifen im Klimageraum bei 13°C und rel. Luftfeuchte von 78 - 86% bis gewünschte Abtrocknung (Trocknungsverlust ca. 50%) erreicht ist.

170222 HS

Ohne Verbindlichkeit. Dieses Rezept ist das Ergebnis praktischer Erfahrungen und Versuche. Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr. Die Vorschriften des betreffenden Landes sind zu beachten; jegliche Haftung unsererseits muss deshalb ausgeschlossen werden.