



Fachberatung – Rezeptdienst

Tiroler - gebrüht

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
20.00 kg Rindfleisch II	6.00 gr christl Elcontó	264001
10.00 kg Eis	zum Vorsalzen der Einlage	
	6.00 gr christl BISS-P	214001
<u>Einlage:</u>	6.00 gr christl Tiroler Rustikal AF Würzung	111008
25.00 kg Speck gefroren (-6°C)	2.00 gr christl Schmalzfleisch Deliko	161025
25.00 kg Rind- und Schweinefleisch	1.00 gr christl Würzzauber	261051
mager vorgesalzen	christl Knoblauch Würzpaste	
20.00 kg Stelzenfleisch entseht vorgesalzen	nach Geschmack	165015
100.00 kg Gesamt Masse	21 gr Nitritpökelsalz	

Verarbeitung:

- Einlagematerial, Rind- und Schweinefleisch mager sowie Stelzenfleisch mit 6gr. Elcontó und 21g/kg Nitritpökelsalz vorsalzen (12 - max. 24h).
- Rind- und Schweinefleisch mager vorgesalzen 8-10mm wolfen.
- Stelzenfleisch vorgesalzen 4-6mm wolfen.

- Aus Rindfleisch II, BISS-P, Eis, Nitritpökelsalz und den restlichen Zutaten ein gut bindiges Brät herstellen (max. 5°C).
- Speck gefroren zugeben und auf ca. 5mm einschneiden.
- Gewolfte Rind- und Schweinefleisch (8-10mm), sowie das Stelzenfleisch (4-6mm) zugeben und (ev. unter Vakuum 0,6 bar) mit dem Brät gut vermengen.
- Eventuell einige Runden schneiden.

- In entsprechende Sterildärme (Topdärme) luftfrei füllen.

- Brühen 30 min. bei 60°C
- Brühen bei ca. 78°C bis Kerntemperatur 72°C
- Im Wasserbad oder in der Dusche gut abkühlen (Mind. unter 30°C Kerntemperatur)

170717 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.