



Fachberatung – Rezeptdienst

Wurzelspeck gebraten

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
100.00 kg Schweinebauch kalt (2°C)	8.00 gr / kg christl Speckwürzung fein	131012
10.00 kg Lake	4.00 gr / kg christl Knoblauchgranulat	185021
5.00 kg Lake		
	73.00 kg Wasser kalt	
	4.00 kg christl Elconto mit Phosphat	164001
	13.00 kg Christl chrisale Meersalz fein mit 0.9% Na-Nitrit	164055
	10.00 kg Eis	
115.00 kg Gesamt Masse	100.00 kg Lake	

Verarbeitung:

- Lake in der angegebenen Reihenfolge anrühren und alle Komponenten gut auflösen
- Schweinebäuche kalt mit der Lake 10% injektieren und über Nacht schonend tumbeln

Tumblerprogramm-Empfehlung

15 Std. Gesamtzeit
10min Arbeit / 50min Pause
max. 3 U/min
Dauervakuum
Temperatur 2-3°C

- gegen Ende des Tumbel-Prozesses, Bauch in gewünschte Portionsstücke schneiden
- 5% Lake mit Speckwürzung fein und Knoblauchgranulat kurz einmassieren
- Fleisch in Behälter schichten, zur besseren Formgebung leicht pressen u. 4-5 Tage im Kühlraum pökeln
- Bauchstücke aufhängen und im Pökelfraum durchbrennen
- garen, trocknen wie üblich und bis zur gewünschten Farbe räuchern
- braten bis Kerntemperatur 70°C
- lagern bei 13 - 15 °C und ca. 80% rel. Luftfeuchtigkeit

150831 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.