



Fachberatung – Rezeptdienst

Spare Rips mit Honigkruste

Material:	Zutaten Lake:	Art. Nr.
100.00 kg Spare Rips frisch	73.70 kg Wasser kalt	
15.00 kg Lake	6.80 kg christl ERES - Combi	122002
	9.50 kg Kochsalz	
	10.00 kg Eis	
115.00 kg Gesamt Masse	100.00 kg Lake	
	Zutaten pro kg:	
	25.00 gr christl Spare Rips mit Honigkruste	161026

Verarbeitung:

- Lake in der angegebenen Reihenfolge anrühren und kräftig durchrühren bis alle Zutaten vollständig gelöst sind.
- Spare Rips frisch über Nacht in Lake einlegen oder mindestens 1 Std. im Tumbler mit 15 % Lake unter Dauervakuum massieren.
- Am nächsten Tag die Spare Rips im Mischer oder Tumbler mit 25 g / kg Christl - Spare Rips mit Honigkruste (Gewürzzubereitung) gut durchmischen und auf Gitter auflegen.
- Kochen bei max. 80 °C ca. 35 Minuten.
- Garen bei max. 160 °C ca. 30 Minuten.

Achtung: Gewichtsverlauf dokumentieren

160301 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.