pacovis

HERBST- UND WINTER-REZEPTE

Inhalt

Steak und Stücke

Wildsteak Aronia 4

Bierbauch BBQ 5

Pfannengerichte

Schweinefleisch Herbstpfanne 6

Wildragout Hubertus 7

Panierte Artikel

Quinoa Cordon Bleu 8

Braten

Bierrollbraten mit Knödelfüllung 9

Lammrollbraten mit pikanter Käsefüllung 10

Schwarzbier Braten und Haxen 11

Sous-Vide

Pastrami Möckli 12

Reh-Hirsch-Pfeffer 13

Sauerbraten Rind 14

Backofengerichte

Rehcarrée mariniert 15

Spinatstrudel 16

Rohwurst

Wild-Salametti 17

Kochpökelwaren gekocht

Glühweinschäufele 18

Ofenbraten gepökelt 19

Kalbskopf gepökelt 20

Diverses

Verpackungen Wildsortiment 21

WILDSTEAK ARONIA

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Medaillons aus dem Wildschwein-, Reh- oder Hirschrücken Steaks aus der Wildschwein-, Reh- oder Hirschkeule
1.000 kg	**Gesamtmasse**

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

80 g	Aronia Marinade Sensia ..... Art.-Nr. 18775

Arbeitsanleitung

1. Das Wildfleisch nach eigenem Wunsch portionieren.
2. Die Wildfleisch-Steaks mit der Aronia Marinade marinieren.
3. In der Theke präsentieren.

Zubereitung

1. Auf dem Grill oder in der Pfanne anbraten und langsam fertig ziehen lassen.

Bemerkung, Variante

Als Beilage empfehlen wir Spätzli oder Knöpfli, und eine fruchtig-herbstliche Sauce (z.B Aroniabeeren, Zwetschgen, Preiselbeeren oder Feigen).

Zum Würzen eignen sich vorallem Zimt, Koriander oder Sternanis, aber auch Kräuter wie Thymian oder Rosmarin.

Beachten Sie dazu unseren Produktflyer Aronia

pacovis

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die lebensmittelrechtliche Situation ist durch den Rezeptverwender selbstverantwortlich zu prüfen.

BIERBAUCH BBQ VERZEHRSFERTIG

Ausgangsmaterial

100.000 kg	Schweinebauch mager ausgelöst ohne Knorpel und Schwarten

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

20 g	Bier Gewürzmix ..... Art.-Nr. 15640

Lakezusammensetzung für 15% Einspritzung

7.100 kg	Kaltes Wasser ca. 4 °C
2.000 kg	Appenzeller Weizenbier
0.500 kg	Speise- oder Nitritpökelsalz
0.400 kg	Haxenlake ..... Art.-Nr. G114
10.000 kg	**Lake**

Arbeitsanleitung

1. Schweinebauch mit der Lake injektieren und vorsichtig tumbeln.
2. Danach den Schweinebauch in ca. 3–5 cm Streifen schneiden und mit dem Bier Gewürzmix würzen.
3. Die Streifen auf Roste legen und im Heissrauch leicht anräuchern und garen auf Kerntemperatur 72 °C.
4. Nach dem Abkühlen verpacken und gegebenenfalls nachpasteurisieren.

Bemerkung, Variante

Die Bauchstreifen eignen sich zum kalt und heiss essen, auch auf dem Grill können diese Portionen erwärmt werden.

Als Beilagen eignen sich Kartoffelprodukte und BBQ Saucen.

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die lebensmittelrechtliche Situation ist durch den Rezeptverwender selbstverantwortlich zu prüfen.

pacovis

SCHWEINEFLEISCH HERBSTPFANNE

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Schweinefleisch geschnetzelt
0.100 kg	Marroni TK
0.100 kg	Rosenkohlköpfe TK, halbiert
0.050 kg	Karottenwürfel oder Babykarotten TK
0.050 kg	Frühlingszwiebeln geschnitten
1.300 kg	**Gesamtmasse**

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g Waldpilz Maricrème..... Art.-Nr. 8642

Arbeitsanleitung

1. Das Schweinefleisch mit der Maricrème Waldpilz marinieren.
2. Die Frühlingszwiebeln waschen und klein schneiden.
3. Das restliche Gemüse unterheben und in einer Schale präsentieren.

Zubereitung

1. Das Geschnetzelte mit wenig Fett in der vorgeheizten Pfanne kurz anbraten und ziehen lassen.
2. Mit Rahm oder Crème fraîche ablöschen und dann servieren.

Bemerkung, Variante

Bei längeren Standzeiten oder wenn viel Sauce verlangt wird, das Geschnetzelte mit Mehl oder Speisestärke bestäuben, mit Bouillon angiessen und mit Rahm oder Saucenrahm verfeinern.

pacovis

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die lebensmittelrechtliche Situation ist durch den Rezeptverwender selbstverantwortlich zu prüfen.

WILDRAGOUT HUBERTUS

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Wildfleisch (Wildschwein, Reh oder Hirsch) gewürfelt 1 x 1 cm
0.400 kg	TK Gemüse
1.400 kg	**Gesamtmasse**

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

150 g Hubertus Maricrème..... Art.-Nr. 14082

Arbeitsanleitung

1. Das Wildfleisch mit der Hubertus Maricrème marinieren.
2. Das Gemüse unterheben und in der Theke präsentieren.

Zubereitung

1. Das Wildragout mit wenig Fett in der vorgeheizten Pfanne kurz anbraten und ziehen lassen.
2. Mit Rahm oder Crème fraîche ablöschen und heiss servieren.

Bemerkung, Variante

Bei längeren Standzeiten oder wenn viel Sauce verlangt wird, das Geschnetzelte mit Mehl oder Speisestärke bestäuben, mit Bouillon abgiessen und mit Rahm verfeinern.

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die lebensmittelrechtliche Situation ist durch den Rezeptverwender selbstverantwortlich zu prüfen.

pacovis

QUINOA CORDON BLEU

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Schweine-, Kalbsstotzen oder Eckstück dressiert
1.000 kg	**Gesamtmasse**

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

150 g	Schinken oder Hamme in Tranchen
150 g	Frischkäsetabs Kräuter ..... Art.-Nr. 3753
	oder
150 g	Frischkäsetabs Knoblauch ..... Art.-Nr. F831
	oder
150 g	Frischkäsetabs Sbrinz ..... Art.-Nr. 12947
	CARNASEC Fleischtrocknungspapier ..... Art.-Nr. N488

Panade

	Panademehl ohne Weizen ..... Art.-Nr. F636
	Paniermehl Paracas (glutenfrei) ..... Art.-Nr. 17554

Arbeitsanleitung

1. Schweine- oder Kalbsstotzen mit kaltem Wasser gut abspülen und mit CARNASEC Trocknungspapier abtrocknen.
2. Fleisch in Tranchen à ca. 150 g schneiden.
3. Tasche einschneiden.
4. Frischkäse auf den Schinken streichen, einwickeln und in die Schnitzeltasche füllen.
5. Flüssige Panade gemäss Anleitung anrühren.
6. Mit Paniermehl Paracas (Quinoa Paniermehl) panieren.

Zubereitung

1. In der Pfanne anbraten und langsam fertig ziehen lassen.

Beachten Sie dazu unseren Produktflyer Quinoa.

pacovis

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die lebensmittelrechtliche Situation ist durch den Rezeptverwender selbstverantwortlich zu prüfen.

Convenience Fleisch Ofen > Braten

BIERBRATEN MIT KNÖDELFÜLLUNG

Ausgangsmaterial

100.000 kg	Schweinebraten vom Hals, der Keule oder Schulter

Gewürzlake

8.000 kg	Wasser
2.000 kg	Weizenbier
1.000 kg	Haxenlake ..... Art.-Nr. G114
0.600 kg	Speise- oder Nitritpökelsalz
11.600 kg	**Lake**

Füllungen für 2 kg Braten

200 g	Gewürfeltes Toastbrot oder Weissbrot
50 g	Milch heiss, ersatzweise Vollei
50 g	Speckwürfel
50 g	Lauch, Porree, Blattpersilie
50 g	Röstzwiebeln ..... Art.-Nr. 1160

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

200 g	Biermarinade Maricrème ..... Art.-Nr. F453
	Alu-Form ..... Art.-Nr. 4901
	Deckel ..... Art.-Nr. N739

Arbeitsanleitung

1. Die Schweinebratenstücke portionieren mit einer Tasche und in der Gewürzlake für 24 Stunden einlegen.
2. Das Toastbrot mit der heissen Milch übergiessen und leicht durchmischen.
3. Die restlichen Zutaten unter das Toastbrot mischen.
4. Die Füllung in die vorbereiteten Braten füllen, rollen und einzeln knüpfen.
5. Die Schweinerollbraten leicht mit der Biermarinade Maricrème marinieren.

Zubereitung

1. Den Schweinerollbraten von allen Seiten heiss anbraten und im Backofen bei 130 °C fertig garen.
2. Die Gesamtzeit ist von der Dicke der Rolle abhängig es dauert ca. 1 bis 1.5 Stunden.

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die lebensmittelrechtliche Situation ist durch den Rezeptverwender selbstverantwortlich zu prüfen.

pacovis

LAMMROLLBRATEN MIT PIKANTER KÄSEFÜLLUNG

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Lammschulter oder Lammgigot ohne Knochen, zum füllen vorbereitet
1.000 kg	**Gesamtmasse**

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

150 g	Schimmelkäse (z.B Gorgonzola)
100 g	Walnusskerne gehackt
30 g	Reisstärke ..... Art.-Nr. 8070
30 g	Weinbrand
50 g	Frühlingszwiebeln oder Lauch geschnitten
30 g	Knoblauch Gewürzmix oG ..... Art.-Nr. 6392

Hilfsmaterial

100 g	Würzöl ..... Art.-Nr. 6417

Arbeitsanleitung

1. Die gesamten Zutaten für die Füllung mischen.
2. Lammstücke zu einer Platte aufschneiden und mit der Füllung belegen.
3. Die Platten zusammenrollen und binden.
4. Die Bratenstücke mit Würzöl bestreichen und mit dem Knoblauch Gewürzmix würzen.

Zubereitung

1. In einer heissen Pfanne von allen Seiten scharf anbraten.
2. Im Backofen bei ca. 160 °C fertig ziehen lassen.
3. Aus dem Bratenfond kann eine Sauce zubereitet werden.

Bemerkung, Variante

Als Beilage empfehlen wir ein Kartoffelgericht wie Rösti, Gratin oder Croquetten.

pacovis

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die lebensmittelrechtliche Situation ist durch den Rezeptverwender selbstverantwortlich zu prüfen.

SCHWARZBIER BRATEN UND HAXEN

Ausgangsmaterial

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

Zusammensetzung für Lake 20 % Einspritzung

20.000 kg	Schwarzbier
69.000 kg	Kaltes Wasser
5.000 kg	Haxenlake ..... Art.-Nr. G114
6.000 kg	Speisesalz
100.000 kg	**Lake**

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

15–20 g	Grillmix oG, oA ..... Art.-Nr. G094
	für 10 Liter Schwarzbiersauce
3 kg	Schwarzbier
7 kg	Kalte Knochenbrühe
0.6 kg	Paco Sauce Braun ..... Art.-Nr. F011
0.6 kg	Wildpfeffer Sauce ..... Art.-Nr. 12057

Arbeitsanleitung

1. Lake nach Rezept herstellen und gut aufrühren.
2. 20 % der Lake auf das Fleischgewicht einspritzen.
3. Die gespritzten Fleischstücke über Nacht in der Lake durcharomatisieren lassen.
4. Im Tumbler 2 Stunden mit 6 Umdrehungen pro Minute tumbeln oder nach Herstellerangaben mit eigenem Programm.
5. Mit dem Grillmix vorsichtig 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.
8. Danach auspacken und unter dem Salamander bis zur gewünschten Kruste und Farbe backen.
9. Im Eiswasser rasch abkühlen.
10. Die Schwarzbiersauce kann kalt oder heiss angerührt werden (für Sous vide werden 20 % mehr Saucenpulver benötigt).

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die lebensmittelrechtliche Situation ist durch den Rezeptverwender selbstverantwortlich zu prüfen.

pacovis

PASTRAMI MÖCKLI

Ausgangsmaterial

100.000 kg	Rindshuftdeckel bzw. Tafelspitz
	oder
100.000 kg	Rinderbrust und Federstück zugeschnitten, ohne Knochen, ohne Knorpel wenig Fett

Gewürzlake für 30 % Einspritzung

7.500 kg	Wasser
1.700 kg	Eis
0.400 kg	Haxenlake ..... Art.-Nr. G114
0.400 kg	Nitritpökelsalz

Gewürze und Zutaten für Dekor pro Kilogramm

10 g	Pacovario fin ..... Art.-Nr. 8108
	und / oder
15 g	Mélange du Trappeur ..... Art.-Nr. 11049

Arbeitsanleitung

1. Herstellen der Lake mit den oben genannten Zutaten.
2. Das vorbereitete Rohmaterial 3-mal mit 10 % einspritzen.
3. Über Nacht betriebsüblich tumbeln.

   Vorschlag: 14 Stunden Gesamtzeit (10 min Arbeiten und 20 min Pause) mit 6 U/min.
4. Das getumbelte Fleisch entweder portioniert (ca. 500 g) oder am Stück mit der Aussenwürzung würzen.
5. In der Rauch- /Kochanlage trocknen und nach Geschmack goldgelb räuchern.
6. Danach gut abkühlen und in Sous vide Beutel verpacken.
7. Produkt bei 75 °C für 15 Stunden pasteurisieren.
8. Danach wieder abkühlen.

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die lebensmittelrechtliche Situation ist durch den Rezeptverwender selbstverantwortlich zu prüfen.

Convenience Fleisch Ofen > Sous-vide-Artikel

REH-HIRSCH-PFEFFER

Ausgangsmaterial

100.000 kg	Reh- oder Hirschragout

Zusammensetzung für Beize (Aufgusslake)

47.000 kg	Wasser
8.000 kg	Rotwein
3.000 kg	Tafelessig
4.000 kg	Wildmix komplett ..... Art.-Nr. 10538
4.000 kg	Gemüse - Mix ..... Art.-Nr. 1815
66.000 kg	**Gesamtmasse**

Hilfsmaterial

	Sous vide Beutel ..... Art.-Nr. 10812
	CARNASEC Fleischtrocknungspapier ..... Art.-Nr. N456

Bratensauce

4.000 kg	Beize
8.000 kg	Rotwein
27.000 kg	Wasser
1.000 kg	Tomatenmark
4.800 kg	Paco Sauce Braun ..... Art.-Nr. F011
44.800 kg	**Gesamtmasse**

Arbeitsanleitung

1. Wasser, Rotwein und Essig im Eimer vorlegen. Wildmix komplett und Gemüse - Mix einrühren.
2. Fleisch in der Beize für mindestens 2–3 Tage kühl lagern.
3. Nach ca. 3 Tagen Fleisch aus der Beize nehmen und mit dem Carnasec Papier gut abtupfen.
4. Komponenten für die Bratensauce zusammenrühren und aufkochen. Danach kühl stellen.
5. 60 % Fleisch mit 40 % abgekühlter Bratensauce in den Sous vide Beutel füllen und vakuumieren.
6. Beutel bei 80 °C im Wasserbad oder Kombidämpfer für 4 bis 6 Stunden pasteurisieren.
7. Danach rasch im Eiswasser abkühlen.

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die lebensmittelrechtliche Situation ist durch den Rezeptverwender selbstverantwortlich zu prüfen.

pacovis

SAUERBRATEN RIND

Ausgangsmaterial

6.000 kg Rinderbratenstücke

Beize (Aufgusslake)

2.530 kg Wasser
0.200 kg Tafelessig
(optional kann ¼ Tafelessig mit Weisswein ersetzt werden)
0.200 kg Sauerbratenmix Komplett..... Art.-Nr. F612
0.070 kg Speisesalz

Hilfsmaterial

1 Stk. Eimer 10 l
1 Stk. Gittereinsatz
1 Stk. Deckel
4 Stk. Sous Vide Beutel 310X400 ..... Art.-Nr. 3866
C-PET oder PP-Schalen

Arbeitsanleitung

1. Herstellung der Beize: Wasser und Essig im Eimer vorlegen.
2. Sauerbratenmix Komplett und Speisesalz einrühren.
3. Bratenstücke einlegen.
4. Gittereinsatz in den Eimer klemmen, das Fleisch soll mit der Beize bedeckt sein, und mit dem Deckel verschliessen.
5. Fleisch mindestens 2 Tage in der Beize kühl lagern.

Kochanleitung / Sous Vide
Bratensauce

0.300 kg Beize / Kochsaft aus Beutel
0.700 kg Wasser
0.120 kg Paco Sauce braun..... Art.-Nr. F011

1. Braten aus der Beize nehmen und mit Küchenpapier abtupfen.
2. Fleisch in der Pfanne ca. 10 Minuten von allen Seiten anbraten, herausnehmen und abkühlen.
3. Fleischstücke in Sous Vide Beutel verpacken und bei 80 °C für mind. 5 Stunden erhitzen.
4. Kochsaft aus dem Beutel mit Wasser und Paco Sauce braun vermischen, aufkochen und abkühlen.
5. Abgekühlte Fleischstücke in Tranchen schneiden und in die C-PET Schalen einwiegen (z.B. 60 % Tranchen mit 40 % Bratensauce).
6. Verpackungen bei 80 °C im Kombidämpfer für 20 Minuten nachpasteurisieren und rasch abkühlen.

pacovis

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die lebensmittelrechtliche Situation ist durch den Rezeptverwender selbstverantwortlich zu prüfen.

REHCARRÉE MARINIERT

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Rehcarrée
1.000 kg	**Gesamtmasse**

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Wild Marinade Sensia ..... Art.-Nr. 16737
50 g	gehackte Marroni
30 g	Honig

Hilfsmaterial

Alu-Form ready to cook ..... Art.-Nr. 4900

Arbeitsanleitung

1. Das Rehcarrée von allen Häuten befreien.
2. Das Carrée von beiden Seiten mit Wild Marinade bestreichen.
3. In zwei Hälften à 500 g schneiden und in die Alu-Form legen.
4. Mit gehackten Marroni bestreuen.
5. Den Honig etwas erwärmen und das Fleisch damit beträufeln.

Zubereitung

1. In der Mitte des vorgeheizten Backofens bei 160 °C (Umluft) für ca. 15 Minuten garen.
2. Kerntemperatur = 58–60 °C.

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die lebensmittelrechtliche Situation ist durch den Rezeptverwender selbstverantwortlich zu prüfen.

pacovis

SPINATSTRUDEL

Ausgangsmaterial

0.300 kg	Blätterteig in Platten à 25 x 42 cm
0.430 kg	TK Blattspinat ungewürzt, aufgetaut und abgetropft
0.100 kg	Wasser, warm
0.100 kg	Granesso Bratling ..... Art.-Nr. 12517
0.070 kg	Knoblauch Marinade Sensia ..... Art.-Nr. 15569
1.000 kg	**Gesamtmasse**

Zutaten zum Verfeinern

Eigelb oder Kaffeerahm zum Bestreichen

Arbeitsanleitung

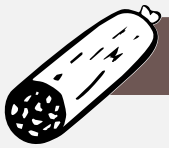
1. Granesso Bratling und Wasser (ca. 45 °C) miteinander vermischen und ca.15 Minuten quellen lassen.
2. Aufgetauten Spinat auspressen.
3. Granesso Bratling und Spinat mit Knoblauch Marinade Sensia vermengen.
4. Jeweils die Hälfte der Masse auf einer Seite der Blätterteigplatten verteilen und einrollen.
5. Die Strudel mit Eigelb oder Kaffeerahm bestreichen und mit einer Gabel einstechen.

Zubereitung

1. Backofen:

   Im Backofen bei 200 °C oder mit Umluft bei 180 °C ca. 25–30 Minuten backen.

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die lebensmittelrechtliche Situation ist durch den Rezeptverwender selbstverantwortlich zu prüfen.



Rohwurst

> Rohwurst schnittfest

WILD - SALAMETTI

Ausgangsmaterial

20.000 kg	Hirschfleisch mager H II, 3 mm gewolft
60.000 kg	Hirschfleisch mager H II, TK
20.000 kg	Schweinebauch Fett / Brustabschnitte SV
100.000 kg	**Gesamtmasse**

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

26 g	Nitritpökelsalz
10 g	Pacoferm deftig ..... Art.-Nr. 1874
1 g	Thymian gerebelt ..... Art.-Nr. 1143
0.3 g	Rosmarin geschnitten ..... Art.-Nr. 6055

Hilfsmaterial

1 Btl.	Starterkulturen SK 47 (20 g für 100 kg Masse) ..... Art.-Nr. 2224.1
	Saitlinge - Kaliber 20/22

Arbeitsanleitung

1. Schweinebauch in 5 x 5 cm grosse Stücke schneiden und im TK durchfrieren.
2. Das gefrorene Fleisch im Kutter mit den Gewürzen und Starterkulturen auf die gewünschte Körnung kuttern.
3. Das gewolfte Hirschfleisch HII zugeben und mit dem NPS auf Endkörnung kuttern.
4. Die Masse in die vorbereiteten Därme füllen und wie gewohnt weiterbehandeln.

Bemerkung, Variante

Reife-Empfehlung:

Die frisch gefüllten Rohwürste bei 22 °C und 94 % RLF für 24 Stunden schwitzen.

Weitere 24 Stunden bei 20 °C und 90 % RLF reifen.

Danach einen kleinen Rauchintervall zuschalten und reifen lassen bei ca. 16 °C und 80 % RLF.

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die lebensmittelrechtliche Situation ist durch den Rezeptverwender selbstverantwortlich zu prüfen.

pacovis

GLÜHWEINSCHÄUFELE

Ausgangsmaterial

100.000 kg	Schäufele ohne Schwarte / Schäufele ohne Knochen

Gewürzlake 20 % Einspritzung

56.000 kg	Kaltes Wasser
30.000 kg	Glühwein kalt
6.000 kg	Viandasol PA 20 flüssig ..... Art.-Nr. 1927
8.000 kg	Nitritpökelsalz
100.000 kg	**Lake**

Arbeitsanleitung

1. Die Zutaten für die Lake in der Reihenfolge kräftig zusammen mischen.
2. Die Schäufele 2 mal mit je 10 % injektieren, anschliesend im Tumbler für 2 Stunden tumbeln.
   Dauerlauf 8 Umdrehungen pro Minute mit Vollvacuum oder mit eigenem Programm.
3. Danach in der Rauch- und Kochanlage trocknen, räuchern.

Zubereitung für Sous vide oder als Quickprodukt

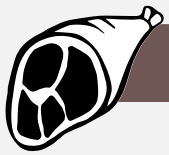
1. Nach dem Abkühlen in die entsprechenden Sous vide Beutel verpacken und mit
   68–70 °C ca. 12 Stunden pasteurisieren.
2. Danach rasch im Eiswasser abkühlen.
3. Durchkühlen und etikettieren gem. Gesetzgebung.
4. Für die Zubereitung im Beutel wieder erwärmen.

Bemerkung, Variante

Das Schäufele kann kalt und heiss verzehrt werden, dazu empfehlen wir Kartoffelsalat.

pacovis

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die lebensmittelrechtliche Situation ist durch den Rezeptverwender selbstverantwortlich zu prüfen.



OFENBRATEN GEPÖKELT

Ausgangsmaterial

100 kg	Schweinebäckle / Oberschalen

Gewürzlake bei 20 % Einspritzmenge

85.000 kg	Wasser
9.000 kg	Nitritpökelsalz
6.000 kg	Lakezusatz P Schinken Classic ..... Art.-Nr. 14609
100.000 kg	**Lake**

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

1 g	Bratzwiebel ..... Art.-Nr. 9132
10 g	Pacospice Dekor oG ..... Art.-Nr. 12018
	oder
10 g	Pacovario mild ..... Art.-Nr. 3784

Arbeitsanleitung

1. Die Lake in der Rezeptreihenfolge kräftig anrühren.
2. Das Fleischmaterial ordentlich zuschneiden und gekühlt bereit stellen, schonend auf 2 mal injektieren.
3. Im Tumbler für 6 Stunden tumbeln, 20 Minuten arbeiten mit 6 Umdrehungen und 10 Minuten Pause.
4. Am Ende des Tumbelns das Gewürz und die Bratzwiebel gleichmässig auftragen.
5. Die getumbelten Fleischstücke auf Gitterroste legen, die Backanlage oder den Kombidämpfer auf ca. 180 °C vorheizen. Für 15 Minuten bei dieser Temperatur backen und danach die Temperatur auf 80 °C herunterfahren.
6. Kerntemperatur 68 °C, danach zuerst im Raum für 30 Minuten stehen lassen und dann im Kühlhaus durchkühlen.
7. Weiter behandeln wie gewohnt.

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die lebensmittelrechtliche Situation ist durch den Rezeptverwender selbstverantwortlich zu prüfen.

pacovis

KALBSKOPF GEPÖKELT

Ausgangsmaterial

100.000 kg	Kalbskopfmasken mit Bäckle

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

67.000 kg	Kaltes Wasser
5.000 kg	Haxenlake ..... Art.-Nr. G114
8.000 kg	Nitritpökelsalz
20.000 kg	Eis
100.000 kg	**Schwimmlake**

Arbeitsanleitung

1. Wasser für die Lake in einem Behälter vorlegen und die Haxenlake kräftig einrühren.
2. Das Nitritpökelsalz rückstandslos auflösen.
3. Die Lake mit dem Eis kühlen, ideale Laketemperatur 2 °C.
4. Die Kalbskopfmasken für 8 bis 10 Tage in diese Lake einlegen.

Zubereitung

1. Die gepökelten Kalbskopfmasken im Kessel bei 95 °C im Wasserbad brühen / kochen.
2. Nach ca. 4 Stunden herausnehmen, die Schleimhaut abziehen und in eine mit Folie ausgelegte Pastetenform einlegen, den Pressdeckel auflegen, pressen und durchkühlen lassen.

Bemerkung, Variante

Der so vorbereitete Kalbskopf kann für diverse Kalbskopfgerichte verwendet werden, siehe auch separate Rezeptur.

Beachten Sie dazu unsere Themen-broschüre

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die lebensmittelrechtliche Situation ist durch den Rezeptverwender selbstverantwortlich zu prüfen.

Quadra-Box

Attraktive PP-Box in vier Grössen – ein Deckel

- mikrowellentauglich
- Sicherheitsverschluss
- platzsparend im Kühlfach
- auslaufsicher

Quadra-Box 1280 ml

Quadra-Box 790 ml

Quadra-Box 550 ml

Quadra-Box 960 ml

Bezeichnung	Art.-Nr.	Unterverpackung	Kartoneinheit
Quadra-Box 550 ml	10265	44 Stk.	264 Stk. (Karton à 6 × 44 Stk.)
Quadra-Box 790 ml	10266	40 Stk.	240 Stk. (Karton à 6 × 40 Stk.)
Quadra-Box 960 ml	10267	36 Stk.	216 Stk. (Karton à 6 × 36 Stk.)
Quadra-Box 1280 ml	10268	32 Stk.	180 Stk. (Karton à 6 × 32 Stk.)
Deckel bedruckt mit Wildsujet	B1108	50 Stk.	1200 Stk. (Karton à 24 × 50 Stk.)
Deckel unbedruckt transparent	10269	95 Stk.	1140 Stk. (Karton à 12 × 95 Stk.)

Beizkessel-Set

10er-Pack enthält:

- Eimer 10 Liter
- Deckel
- Einsatzsieb für die perfekte Pfeffer-Zubereitung

Art.-Nr. 10627 Beizkessel-Set

NOTIZEN

NOTIZEN

Pacovis AG
Grabenmattenstrasse 19
CH-5608 Stetten
T +41 56 485 93 93
F +41 56 485 93 60
verkauf@pacovis.ch
www.pacovis.ch

Pacovis Deutschland GmbH
Hasenbergsteige 14
DE-70178 Stuttgart
T +49 711 505 369 70
F +49 711 505 369 71
info@pacovis.de
www.pacovis.de/food-solutions

Pacovis food solutions Österreich GmbH
Czeija-Nissl-Gasse 11
A-1210 Wien
T +43 1 270 16 20-31
F +43 1 270 16 20-51
info@pacovis-food.at
www.pacovis-food.at

1807

pacovis food solutions