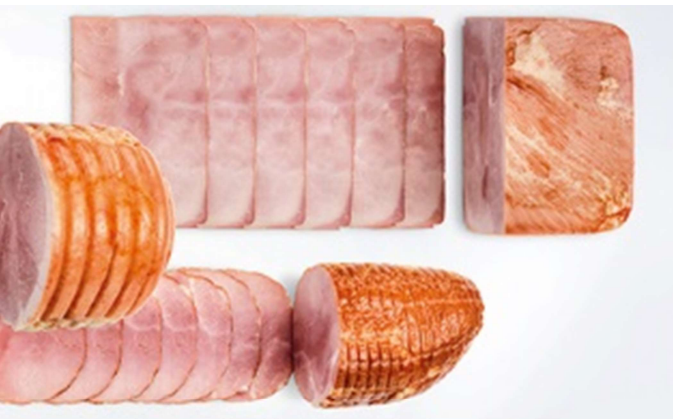


# Honig Lavendel Schinken

..individuelle  
Geschmacks-  
varianten!



## Ausgangsmaterial

100.00	kg	Schweineunterschale, dressiert m. Schwarte
--------	----	---

## Lake bei 20% Injektion

83.00	kg	Wasser
6.00	kg	Metzgerschinken (Art.-Nr 21875)
11.00	kg	Nitritpökelsalz

100.00	kg	Gesamtmasse
--------	----	-------------

## Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

Honig Lavendel Marinade Art.-Nr. 27091

## Arbeitsanleitung

1. Wasser / Eis in einem Behälter vorlegen, Spritzmittel kräftig einrühren, danach das Nitritpökelsalz zugeben und gut auflösen. Laketemperatur 0 - 4°C.
2. Die Fleischstücke mit der Schwarte nach unten auf 20% spritzen.
3. Das gespritzte Fleisch in den Tumbler geben und unter Vakuum tumbeln.
4. Tumblerprogramm je nach Hersteller.
5. Nach dem Tumbeln die Fleischstücke in Formen oder auf Gitter legen. und bei 72-74 °C Kammertemperatur auf 68 °C Kerntemperatur garen. Beim Tumbeln entstandene Farce von der Schwarte streichen
6. Produkt über Nacht abkühlen.
7. Optional Schwarte in kleine Karos schneiden.
8. Mit Marinade bestreichen und bei 120-140 °C für ca. 10 - 20 min überbacken.

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind durch den Rezeptanwender selbstverantwortlich zu prüfen.