



# KALBSKOPF GEPÖKELT

## Ausgangsmaterial

100.000 kg Kalbskopfmassen 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	
<b>100.000 kg</b>	<b>Schwimmlake</b>	

## 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 Kalbskopfmassen für 8 bis 10 Tage in diese Lake einlegen.

## Zubereitung

1. Die gepökelt Kalbskopfmassen 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.