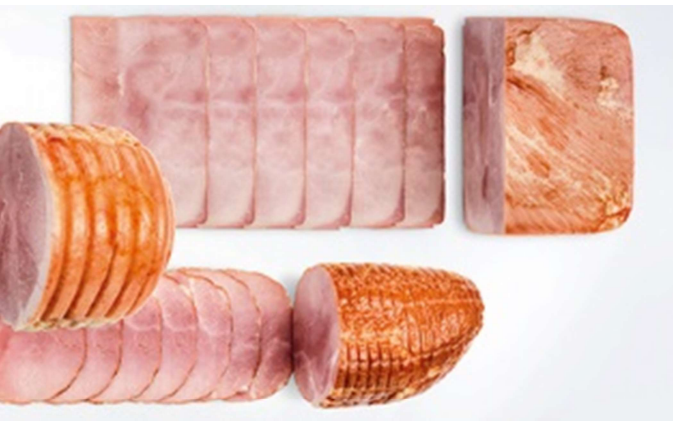


# Kochschinken Bärlauch

..individuelle  
Geschmacks-  
varianten!



## Ausgangsmaterial

100.00	kg	Schweineschinken, dressiert o. Schwarte, leichte Fettauflage
--------	----	---

## Lake bei 20% Injektion

83.80	kg	Wasser
6.00	kg	Lakewürzer P Fleischnote (Art.-Nr 9658)
10.20	kg	Nitritpökelsalz
100.00	kg	Gesamtmasse

## Arbeitsanleitung

1. Wasser in einem Behälter vorlegen und Lake P Fleischnote OG einrühren.
2. Nitritpökelsalz rückstandslos auflösen.
3. Die Lake nun mit dem Eis kühlen, ideale Laketemperatur ca. 1-2 °C.
4. Die Fleischstücke auf vorgegebene Einspritzmenge injektieren.
5. Nach dem Injektieren die Fleischteile über den Wolf (Schnecke) quetschen.
6. Gewünschte Varianten/Zutaten dem Tumbelprozess begeben (40g/kg Masse, siehe unten).
7. Im Tumbler nach Herstellerangaben tumbeln (Empfehlung: 1 Std. Dauertumbeln, dann 10 min. Arbeit, 20 min. Pause, Gesamtzeit 12 Std.).
8. Einformen, im Delta-T Verfahren kochen bis Kerntemperatur 68 °C.
9. Auskühlen, ausformen.

## Bemerkungen

Durch den vollfleischigen aromatischen Geschmack von Artikel 9658 kann das finale Produkt in folgende Varianten gestaltet werden:

1. ANR. 9190 Bärlauch Marinade
2. ANR G079 Gyros Marinade

**ACHTUNG:** Um eine optimale Verteilung der Marinade beim Tumbeln gewährleisten zu können, empfehlen wir der Marinade kaltquellende Stärke beizugeben (3 g Stärke homogen mit 40 g Marinade vermischen).

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