



## QUICK NUSSSCHINKLI

### Ausgangsmaterial

100.000 kg Schweinenuss

### Gewürzlake bei 20% Einspritzmenge

66.000 kg kaltes Wasser

6.000 kg Lakezusatz P Schinken Classic ..... Art.-Nr. 14609

oder

6.000 kg Viandasol PA 20 flüssig ..... Art.-Nr. 1927

8.000 kg Nitritpökelsalz ..... Art.-Nr. 8394

20.000 kg Eis

**100.000 kg Lake**

### Hilfsmittel (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Quick-Beutel Nusschinkli ..... Art.-Nr. N343

### Arbeitsanleitung

1. Wasser für die Lake in einem Behälter vorlegen und den Lakezusatz kräftig einrühren.
2. Nitritpökelsalz rückstandslos einrühren.
3. Lake mit dem Eis kühlen > die ideale Laketemperatur ist 2 °C.
4. Fleischstücke in zwei Durchgängen je 10 % einspritzen.
5. Injizierte Fleischstücke wie gewohnt tumbeln, trocknen und räuchern.

### Zubereitung

1. Abgekühlte Nusschinken in die Quick-Beutel einlegen und vacuumieren.
2. Im Sous-vide Verfahren (Dampf oder Wasserbad) bei 70 °C für 12 Stunden garen.
3. Mit Eiswasser oder im Schockfroster so rasch wie möglich unter 5 °C kühlen.
4. Nach dem Etikettieren gekühlt in den Verkauf bringen.

### Bemerkung, Variante

1. Nusschinken nach dem Räuchern sofort auf 60 °C Kerntemperatur garen oder brühen und danach schnell abkühlen.
2. Abgekühlte Nusschinken in die Quick-Beutel einlegen und vacuumieren.
3. Danach im Sous-vide Verfahren (Dampf oder Wasserbad) bei 70 °C für 2 Stunden nachpasteurisieren.
4. Mit Eiswasser oder im Schockfroster so rasch wie möglich unter 5 °C kühlen.
5. Nach dem Etikettieren gekühlt in den Verkauf bringen.