



QUICK RINDERBRATEN/BRASATO

Ausgangsmaterial

100.000 kg	Rindsbratenstücke ohne Knochen	
2.000 kg	Grillmix oG, oA.....	Art.-Nr. G094

Gewürzlake bei 10 % Einspritzmenge

87.000 kg	kaltes Wasser	
5.000 kg	Lakezusatz Braten	Art.-Nr. 15892
8.000 kg	Speisesalz	

100.000 kg Lake

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Quick-Beutel unbedruckt.....	Art.-Nr. N341
Vacuum-Kochbeutel bis 115 °C	
CPET-Schalen	

Arbeitsanleitung

1. Wasser für die Lake in einem Behälter vorlegen und den Lakezusatz kräftig einrühren.
2. Fleischstücke in einem Durchgang 10 % einspritzen.
3. Injizierte Fleischstücke tumbeln: 2 Stunden Gesamtzeit mit 6 Umdrehungen pro Minute und volles Vacuum.
4. Das getumbelte Fleisch entweder portioniert (ca. 500 g) oder am Stück mit dem Grillmix würzen.
5. Gut abkühlen und in die Quick Beutel verpacken.
6. Produkt bei 72 °C für 14 Stunden garen und danach rasch abkühlen.

Ausgangsmaterial für die Sauce

9.500 kg	Knochenbrühe fettfrei oder Brühe	
0.500 kg	Portwein	
0.600 kg	Paco Sauce Braun	Art.-Nr. F011
0.600 kg	Wildpfeffer Sauce.....	Art.-Nr. 12057
0.040 kg	Pacoglut extra	Art.-Nr. 6360
0.020 kg	Speisesalz	

100.000 kg Lake

Arbeitsanleitung

1. Kochsaft in einen Topf giessen, Paco Sauce braun und Wildpfeffer Sauce einrühren.
2. Aufkochen und nach eigenem Geschmack verfeinern.
3. Die fertige Sauce zu den regenerierten Bratentranchen servieren **oder**:
4. Abgekühlte Fleischstücke in Tranchen schneiden und in C-PET Schalen einwiegen (z.B. 60 % Tranchen mit 40 % Bratensauce).
5. Verpackungen bei 80 °C im Kombidämpfer für 20 min nachpasteurisieren und rasch abkühlen.
6. Die Verpackungen etikettieren und in den Verkauf bringen.

Bemerkung

Die Portionsstücke eignen sich hervorragend zum Erwärmen in der Bratensauce.