QUICK SCHÜFELI

Ausgangsmaterial

100.000 kg Schüfeli (mit oder ohne Knochen)

Gewürzlake bei 20% Einspritzmenge

66.000 kg kaltes Wasser
6.000 kg Viandasol PA20 flüssig ..... Art.-Nr. 1927
oder
6.000 kg Vianda Modelschinken ..... Art.-Nr. 8828
8.000 kg Nitritpökelsalz ..... Art.-Nr. 8394
20.000 kg Eis
100.000 kg Lake

Hilfsmittel (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Quick-Beutel Schüfeli ..... Art.-Nr. N342

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 > ideale Laketemperatur = 2°C.
4. Fleischstücke in zwei Durchgängen je 10 % einspritzen.
5. Injektierte Fleischstücke wie gewohnt tumbeln, sowie trocknen und räuchern.

Zubereitung

1. Abgekühlte Schüfeli in die Quick-Beutel einlegen und vacuumieren.
2. Im Sous-vide Verfahren (Dampf oder Wasserbad) bei 70 °C für 12 Stunden garen.
3. Danach 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. Schüfeli nach dem Räuchern sofort auf 60 °C Kerntemperatur garen oder brühen und danach schnell abkühlen.
2. Abgekühlte Schüfeli in die Quick-Beutel einlegen und vacuumieren.
3. 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.

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