



HEUSCHINKEN

Ausgangsmaterial

100.000 kg Schweineschlegel Ausgelöst

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

45 g Nitrit Pökelsalz.

7 g Speck Extrakt Mischung..... Art.-Nr. 1800.1

Arbeitsanleitung

1. Schweineschlegel vom Knochen befreien und Fleischteile nicht trennen
2. Schwartenanteil der Oberschale entfernen den restlichen Anteil belassen..

Zubereitung

1. Innenseite sowie Aussenseite sehr homogen mit NPS einreiben.
2. Die Salzphase/Zeit ist von der Schlegelgrösse abhängig
3. Schlegel in geeignete Behälter Fleisch auf Fleisch einlegen
4. Je nach Bedarf nach 4-5 Tagen die Schlegel umschichten
5. nach Beendigung des Pökelprozess die Schlegel kurz wässern durchbrennen mit Anschliessendem Reifen.

Bemerkung, Variante

Um den Pökelprozess zu beschleunigen kann man auch eine geringe Menge an Lake dem Schlegel injizieren.