



# BIERBAUCH BBQ VERZEHRSFERTIG

## Ausgangsmaterial

100.000 kg Schweinebauch mager ausgelöst ohne Knorpel und Schwarten

## Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

20 g Bier Würzmix..... Art.-Nr. 15640

## Lakezusammensetzung für 15% Einspritzung

7.100 kg Kaltes Wasser ca. 4 °C

2.000 kg Appenzeller Weizenbier

0.500 kg Speise- oder Nitritpökelsalz

0.400 kg Haxenlake ..... Art.-Nr. G114

**10.000 kg Lake**

## Arbeitsanleitung

1. Schweinebauch mit der Lake injektieren und vorsichtig tumbeln.
2. Danach den Schweinebauch in ca. 3–5 cm Streifen schneiden und mit dem Bier Würzmix würzen.
3. Die Streifen auf Roste legen und im Heissrauch leicht anröchern und garen auf Kerntemperatur 72 °C.
4. Nach dem Abkühlen verpacken und gegebenenfalls nachpasteurisieren.

## Bemerkung, Variante

Die Bauchstreifen eignen sich zum kalt und heiss essen, auch auf dem Grill können diese Portionen erwärmt werden.

Als Beilagen eignen sich Kartoffelprodukte und BBQ Saucen.