



BRATSPECK, GRILLSPECK

Ausgangsmaterial

Schweinsbrust zugeschnitten, ohne Knochen, ohne Knorpel

Gewürze und Zutaten für Dekor

10 g	Pacovario	Art.-Nr. 9976
	oder	
10 g	Pacovario fin	Art.-Nr. 8108

Zusammensetzung für Schwimmlake

9.400 kg	Wasser	
0.600 kg	Nitritpökelsalz	
1.000 kg	Haxenlake	Art.-Nr. G114

Arbeitsanleitung

1. Herstellen der Schwimmlake mit den oben genannten Zutaten.
2. Die vorbereiteten Schweinsbrüste für ca. 6 Tage einlegen.
3. Anschliessend die Schweinsbrüste im Tumbler für 2 Stunden Dauerlauf mit 6–9 U/min tumbeln.
4. Danach die Brüste in Portionen oder am Stück mit der Aussenwürzung einwürzen.
5. In der Rauch/Kochanlage trocknen und nach Geschmack goldgelb räuchern.
6. In der Anlage bei 90–110 °C ohne Feuchte backen/garen für ca. 2 Stunden und Kerntemperatur über 80 °C.
7. Danach den Grillspeck abkühlen.