



COSTINI / SCHWEINSBRUSTSPITZ

Ausgangsmaterial

10.000 kg	Schweinsbrustspitz ganz oder in Portionen
10.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

40 g	Basic Marinade Sensia	Art.-Nr. F578
30 g	Hot & Smokey Mix	

Hilfsmaterial

10.000 kg	Wasser	
1.000 kg	Haxenlake	Art.-Nr. G114
0.600 kg	Kochsalz	

Arbeitsanleitung

1. Aus Wasser, Haxenlake und Kochsalz eine Gewürzlake ansetzen und die Schweinsbrustspitze für ca. 24h darin einlegen.
2. Lake abgiessen und die gesalzenen Schweinsbrustspitze im Kombidämpfer bei 85°C für 60 - 90 Minuten garen.
3. Nach dem Garprozess kurz an der Luft abkühlen/abdampfen lassen.
4. Mit Basic Marinade Sensia und Hot & Smokey Mix vermengen.
5. Die Schweinsbrustspitze im Kühlhaus durchkühlen lassen und anschliessend in den Verkauf geben.

Zubereitung

1. Die vorgegarten Schweinsbrustspitze auf dem Grill erhitzen und bräunen.

Bemerkung, Variante