



ST. LOUIS RIBS

Ausgangsmaterial

1.000 kg Schweinebauch mit Knochen ohne Schwarte der Länge nach 1 mal gesägt

Gewürze und Zutaten für Dekor pro Kilogramm

80–100 g Spare Ribs Marinade oA Sensia Art.-Nr. 17575
oder

80–100 g Swiss Chili Marinade Sensia Art.-Nr. 19675

Gewürzlake bei 20% Einspritzmenge

91.000 kg Wasser kalt

5.000 kg Mischung Haxenlake Art.-Nr. G114

0.200 kg Chardex H GF Art.-Nr. 1087

4.000 kg Nitritpökelsalz oder Speisesalz

100.200 kg Lake

Arbeitsanleitung

1. Herstellen der Lake mit den oben genannten Zutaten in der Reihenfolge.
2. Das vorbereitete Rohmaterial 2-mal mit 10 % einspritzen.
3. Über Nacht betriebsüblich tumbeln.
Vorschlag: 12 Stunden Gesamtzeit (5 Minuten Arbeiten und 25 Minuten Pause) mit 6 Umdrehungen pro Minute.
4. Das getumbelte Fleisch / Ribs entweder portioniert (ca. 500 g) oder im Ganzen.
5. In der Rauch- und Kochanlage trocknen und nach Geschmack goldgelb räuchern.
6. Danach gut abkühlen und in Sous vide Beutel verpacken.
7. Produkt bei 70 °C für 12 Stunden pasteurisieren / sousvidieren.
8. Danach wieder schnell abkühlen.
9. Vor dem Verkauf mit der Marinade nach Wahl marinieren.

Bemerkung

Die Portionsstücke eignen sich hervorragend zum grillen auf dem offenen Feuer oder erwärmen im Backofen.