



PARTYSPIESS CHICKEN FIRE

Ausgangsmaterial

0.900 kg Pouletschenkel / Hühnerschenkel

0.100 kg Wasser

1.000 kg Gesamtmasse

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Partyspiess-Set 170 mm

Alu-Schale 142 mm

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

3 g Paco Frisch weisse Ware..... Art.-Nr. 10661

100 g Smokey Marinade Sensia Art.-Nr. 16604

oder

100 g Barbecue Maricrème..... Art.-Nr. 1397

Arbeitsanleitung

1. Die Fleischstücke idealerweise in ca. 100 x 100 x 10 mm grosse Stücke schneiden.
2. Fleisch mit Wasser und dem Frischhaltemittel (Paco Frisch) in ein geeignetes Gefäss geben.
3. Marinade zugeben und von Hand ca. 10 Min. einmassieren (oder tumbeln).

Tumbler (optional):

- Das Fleisch mit dem Wasser und Paco Frisch für ca. 10 Min. auftumbeln.
- Marinade nach Wahl zugeben und für ca. 10 Min. eintumbeln.

4. Das Material übereinander auf den Spiess schichten.
5. Den fertigen Spiess satt mit Frischhaltefolie einwickeln, in Form bringen und gekühlt oder tiefgekühlt lagern.

Zubereitung (Backofen)

1. Den Spiess in die dafür vorgesehene Schale stellen und im Backofen bei Umluft, 140 °C für ca. 1,5 Stunden Garen (oder im Kugelgrill bis eine Kerntemperatur von 65°C erreicht ist).
2. Danach noch ca. 15 min bei 220°C nachbacken, um etwas Farbe zu bekommen.
3. Nun das Fleisch in dünnen Scheiben vom Spiess schneiden und wie gewünscht anrichten.

Bemerkung

Bei TK Ware, den Spiess über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen und danach vorgehen, wie oben beschrieben.

Bei Verwendung in gefrorenem Zustand sind die Garzeiten entsprechend anzupassen.

Vorschlag: 1 Stunde 120°C, dann auf 140°C erhöhen, für ca. 1,5 Stunden bis Kerntemperatur 68°C.

Danach für 15 min. 220°C um entsprechende Farbe zu erreichen.