



# PARTYSPIESS GYROS FORMFLEISCH

## Ausgangsmaterial

95.000 kg	Schweinefleisch mager (z.B. Karreedeckel, Bäcklideckel)
5.000 kg	Wasser/Eis
<b>100.000 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>

## Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Partyspiess-Set 170 mm
Alu-Schale 142 mm
Sterildärme Kal. 90 oder 100

## Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

0.5 g	Pacofos .....	Art.-Nr. 2375
25 g	Gyros Kreta Gewürzmix .....	Art.-Nr. 7587
10 g	Transglutaminase EB .....	Art.-Nr. 2253
50 g	Eiswasser 0 °C	

## Arbeitsanleitung

1. Die Fleischstücke mit dem Wolf nur durch den Vorschneider quetschen.
2. Fleisch mit Wasser, Phosphat und Gyrosgewürz in den Tumbler geben und unter vollem Vacuum für ca. 30 Minuten im Dauerlauf mit 9 Umdrehungen/Minute tumbeln.
3. Über Nacht 12 Stunden stehen lassen.
4. Die Anteilige Transglutaminase mit dem Eiswasser mischen, zu der Fleischmasse geben und ca. 5 Minuten tumbeln/mischen.
5. Das Material in die vorbereiteten Därme füllen und nochmals für 24 Stunden im Kühlhaus vernetzen lassen.
6. Das Formfleischprodukt in 1 cm dicke Scheiben schneiden oder leicht angefroren und dann slicen.
7. Die Scheiben auf die Spiesse schichten und gekühlt oder tiefgekühlt lagern oder in den Verkauf bringen.

## Zubereitung Backofen / Kugelgrill

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 grillen bis eine Kerntemperatur von 72 °C erreicht ist.
2. 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.

Wir empfehlen dazu Tzaziki, Griechischer Bauernsalat, Brot und Grillgemüse.