



PARTYSPIESS PORK-SMOKE

Ausgangsmaterial

0.400 kg	Schweinsschnitzel (dünn geschnitten)
0.550 kg	Hackfleisch Rind
0.050 kg	Wasser
1.000 kg	Gesamtmasse

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Partyspiess-Set 170 mm
Alu-Schale 142 mm

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

2 g	Paco Frisch weisse Ware.....	Art.-Nr. 10661
15 g	Cevapcici Gewürz	Art.-Nr. F438
65 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. Cevapcici Gewürz zugeben und von Hand ca. 10 Min. einmassieren (oder tumbeln).

Tumbler (optional):

- Das Schweinefleisch mit dem Wasser und Paco Frisch für ca. 10 Min. auftumbeln.
- Cevapcici Gewürz zugeben und für ca. 10 Min. eintumbeln.

4. Hackfleisch mit der Barbecue Maricrème mischen und für ca. 10 Min. kneten, bis eine kompakte, homogene Masse entsteht.
5. Aus der Masse ca. 3 cm dicke Burger ausformen mit einem Durchmesser von ca. 10 cm.
6. Das Material abwechselnd übereinander auf den Spiess schichten.
7. 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.