



RINDSDÖNER IM DARM

Ausgangsmaterial

90.000 kg	Rinderabschnitte
10.000 kg	Wasser
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

15 g	Speisesalz	
10 g	Hackkebab fein	Art.-Nr. 15209
10 g	Fecule (Kartoffelstärke).....	Art.-Nr. 4279
3 g	Schinkenphosphat	Art.-Nr. 2439

Arbeitsanleitung

1. Das gesamte Fleischmaterial über die Vorschneiderscheibe wölfen.
2. Salz, Gewürz und Phosphat im Tumbler vorlegen.
3. Fleisch zugeben und 1–1.5 Stunden im Dauerlauf unter Vakuum Tumbeln.
4. Ca. 5 min vor Ablauf der Zeit Fecule mit eintumbeln.
5. Das Material in die vorbereiteten Därme füllen und bei 78 °C bis zu einer Kerntemperatur von 69 °C brühen.