



# RINDSDÖNER IM DARM

## Ausgangsmaterial

90.000 kg	Rinderabschnitte
10.000 kg	Wasser
<b>100.000 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>

## 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.