



RÔTI À LA BIÈRE AVEC FARCE À QUENELLE

Ingrédients de départ

100.000 kg	Porc à rôtir (cou, cuisse ou épaule)
100.000 kg	Gesamtmasse

Saumure épicée

8.000 kg	Eau	
2.000 kg	Bière blanche	
1.000 kg	Marinade de veau	n° d'art. G114
0.600 kg	Sel fin ou sel nitré pour saumure	
11.600 kg	Saumure	

Farce pour 2 kg de rôti

200 g	Eau ou Lait/Eau	
150 g	Pain de mie ou pain blanc coupé en dés	
50 g	Lardons	
50 g	Poireau	
5 - 10 g	Persil plat	
40 g	Semmelknödel Fix	n° d'art. 16455
50 g	Oignons frits	n° d'art. 1160

Épices et ingrédients par kilogramme

200 g	Marinade à la bière Maricrème	n° d'art. F453
	Moule en alu	
	Couvercle	

Instructions

1. Portionner les morceaux de porc à rôtir dans un sachet et les faire mariner dans la saumure épicée pendant 24 heures.
2. Mélangez légèrement les toasts avec le liquide et le Semmelknödel Fix et laissez-les gonfler pendant quelques minutes.
3. Mélanger les ingrédients restants avec le Masse.
4. Placer la farce dans les morceaux préparés, rouler et ficeler.
5. Mariner les morceaux de porc à rôtir avec la marinade à la bière Maricrème.

Préparation

1. Faire dorer le rôti roulé de porc de tous les côtés et terminer la cuisson au four à 130° C.
2. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur du rouleau et est compris entre 1 h et 1 h 30.