



## ASADO RIND UND KALB

### Ausgangsmaterial

100.000 kg Rindsfederstück (mit oder ohne Knochen)

oder

100.000 kg Kalbsbrust (mit oder ohne Knochen)

### Gewürzlake für 25 - 30 % Einspritzmenge

91.000 kg Wasser (kalt)

5.000 kg Mischung Haxenlake..... Art.-Nr. G114

4.000 kg Nitritpökelsalz oder Speisesalz

**100.000 kg Lake**

### Gewürze und Zutaten für Dekor pro Kilogramm

10 g Pacovario fin ..... Art.-Nr. 8108

und / oder

15 g Mélange du Trappeur..... Art.-Nr. 11049

### Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Stehboden-Beutel

Schmuckkarton Ardesia

Kartonreiter Ardesia

### Arbeitsanleitung

1. Herstellen der Lake mit den oben genannten Zutaten in der Reihenfolge.
2. Das vorbereitete Rohmaterial 3-mal mit 10 % einspritzen.
3. Im Tumbler 2 Stunden mit 6 Umdrehungen pro Minute tumbeln.
4. Das getumbelte Fleisch entweder portioniert (ca. 500 g) oder am Stück mit der Aussenwürzung würzen.
5. In der Rauch- und Kochanlage trocknen und nach Geschmack goldgelb räuchern.
6. Danach gut abkühlen und in Sous vide Beutel verpacken.
7. Produkt bei 72 °C für 12 Stunden pasteurisieren / sous-vide garen.
8. Danach wieder schnell abkühlen.

### Bemerkung

Die Portionsstücke eignen sich hervorragend zum grillieren oder auch zum kaltessen.