



BACKRIBS RIND UND KALB

Ausgangsmaterial

- 100.000 kg Rinds Querrippe (mit Knochen) / Rindsfederstück
oder
100.000 kg Kalbsbrust (mit Knochen)

Gewürzlake für 15 - 20 % Einspritzmenge

- 90.000 kg Wasser (kalt)
5.000 kg Mischung Haxenlake..... Art.-Nr. G114
oder
5.000 kg Lakezusatz Braten Art.-Nr. 15892
5.000 kg 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 oder Kochbeutel (Sous-vide)
Schmuckkarton Ardesia
Kartonreiter Ardesia

Arbeitsanleitung

1. Herstellen der Lake mit den oben genannten Zutaten in der Reihenfolge.
2. Das vorbereitete Rohmaterial 2-mal mit 10 % einspritzen.
3. Tumbeln. Vorschlag: 2 Stunden Gesamtzeit mit 6 Umdrehungen pro Minute.
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 (optional).
6. Danach gut abkühlen und in Sous-vide Beutel verpacken.
7. Produkt bei 70 °C für 14 Stunden Sous-vide garen.
8. Danach wieder schnell abkühlen.
9. Nach dem Etikettieren in den Handel bringen.

Zubereitung

Die fertigen Packungen können im Wasserbad oder im Topf erhitzt werden.

Alternativ kann das fertige Produkt im Backofen oder auf dem Grill erhitzt und glasiert werden.

Bemerkung

Als Beilage zu den Backribs passen Salate wie Coleslaw, Gemüse vom Grill wie Maiskolben oder Kartoffeln mit Frischkäse oder Sour-Cream-Füllung.