



BRISKET

Ausgangsmaterial

100.000 kg Rinderbrust, zugeschnitten
ohne Knochen, ohne Knorpel, wenig Fett

Gewürzlake für 10 % Einspritzmenge

88.500 kg	Wasser kalt	
0.500 kg	Maltodextrin geräuchert	Art.-Nr.15046
5.000 kg	Lakezusatz Braten	Art.-Nr.15892
6.000 kg	Speisesalz	
100.000 kg	Lake	

Gewürze und Zutaten für Dekor pro Kilogramm

15–20 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.
2. Das vorbereitete Rohmaterial 1-mal mit 10 % einspritzen.
3. Das injektierte Brustfleisch tumbeln. Vorschlag: 2 Stunden Dauerlauf mit 6 U/min.
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 rasch 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 zum Brisket passen Salate wie Coleslaw, Gemüse vom Grill wie Maiskolben oder Kartoffeln mit Frischkäse oder Sour-Cream-Füllung.