



PASTRAMI MÖCKLI

Ausgangsmaterial

- 100.000 kg Rindshuftdeckel bzw. Tafelspitz
oder
- 100.000 kg Rinderbrust zugeschnitten
ohne Knochen, ohne Knorpel wenig Fett

Gewürzlake für 30 % Einspritzmenge

- 7.500 kg Wasser
- 1.700 kg Eis
- 0.400 kg Lakezusatz Braten Art.-Nr. 15892
- 0.400 kg Nitritpökelsalz

10.000 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.
2. Das vorbereitete Rohmaterial 3-mal mit je 10 % einspritzen.
3. Über Nacht betriebsüblich tumbeln.
Vorschlag: 14 Stunden Gesamtzeit (10 min Arbeiten und 20 min Pause) mit 6 U/min.
4. Das getumbelte Fleisch entweder portioniert (ca. 500 g) oder am Stück mit der Aussenwürzung würzen.
5. In der Rauch- /Kochanlage trocknen und nach Geschmack goldgelb räuchern (optional).
6. Danach gut abkühlen und in Sous-vide Beutel verpacken.
7. Produkt bei 72 °C für 14 Stunden pasteurisieren / Sous-vide garen.
8. Danach wieder abkühlen.

Zubereitung

Die fertigen Packungen können im Wasserbad oder im Topf erhitzt werden.
Alternativ das fertige Produkt im Backofen oder auf dem Grill erhitzen.

Bemerkung

Der Pastrami kann dünn aufgeschnitten werden als Sandwich-Einlage.