



PULLED BEEF

Ausgangsmaterial

100.000 kg Rinderhals
oder andere geeignete Muskeln

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

15 g Pfeffer Gewürzmix oG, oA Art.-Nr. F813

Gewürzlake für 10 % Einspritzmenge

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

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Stehboden-Beutel oder Kochbeutel (Sous-vide)
Schmuckkarton Ardesia
Kartonreiter Ardesia

Arbeitsanleitung

1. Lake in der Rezeptreihenfolge kräftig anrühren.
2. Die vorbereiteten Fleischstücke einmal mit 10 % injektieren.
3. Ca. 2 Stunden tumblen bei vollem Vacuum und 6 Umdrehungen pro Minute.
(Option nicht zwingend Notwendig)
4. Mit 15 g Pfeffer Gewürzmix mässig würzen und in die Sous-vide Beutel verpacken.
5. Für 16 Stunden bei 72 °C im Kombidämpfer oder Kessel Sous-vide garen.
6. Danach rasch 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

Das Pulled Beef mit BBQ-Sauce im Burger-Bun servieren.