



PULLED PORK

Ausgangsmaterial

100.000 kg Schweinehals
oder dicke Schweineschulter

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

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

Gewürzlake für 20 % Einspritzmenge

78,800 kg Wasser

10.000 kg Eis

6.000 kg Speisesalz

5.000 kg Lakezusatz Braten Art.-Nr. 15892

0.200 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 2 mal mit 10 % schonend injektieren, damit die Fleischfasern nicht zu sehr auseinander gerissen werden.
3. Mit 15 g Pfeffer Gewürzmix mässig würzen und in die Sous-vide Beutel verpacken.
4. Für 12 Stunden bei 72 °C im Kombidämpfer oder Kessel Sous-vide garen.
5. 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 Pork mit BBQ-Sauce im Burger-Bun servieren.