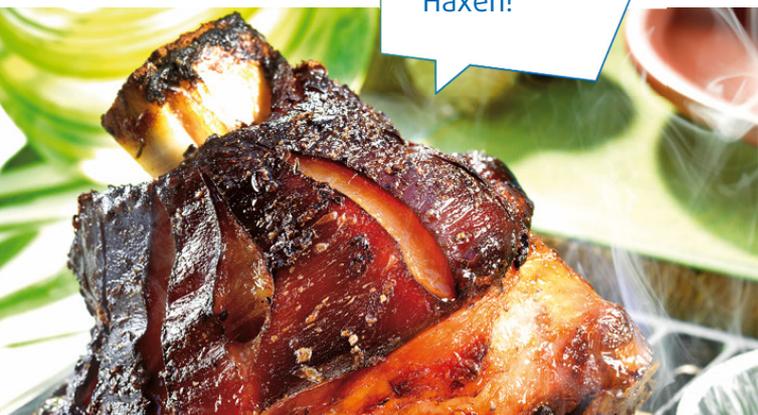


# Schwarzbierbraten und -Haxen

Authentische  
Haxen!



## Ausgangsmaterial

100.00	kg	Schweinebraten
oder		
100.00	kg	Schweinehaxen (à ca. 600 g)

## Gewürzlake (20 % Einspritzung)

20.000	kg	Schwarzbier
69.000	kg	Wasser, kalt
5.000	kg	Haxenlake (Art.-Nr. G114)
6.000	kg	Speisesalz

100.000	kg	Gesamtmasse
---------	----	-------------

## Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

15–20 g Grill Mix oG, oA Art.-Nr. G094

## Saucenherstellung

3.000	kg	Schwarzbier	
7.000	kg	Knochenbrühe, kalt	
0.600	kg	Grundsauce braun	Art.-Nr. 26517
0.600	kg	Grundsauce dunkel	Art.-Nr. 26518

11.200	kg	Gesamtmasse
--------	----	-------------

## Arbeitsanleitung

1. Lake nach Rezept herstellen und gut aufrühren.
2. 20 % der Lake auf das Fleischgewicht einspritzen.
3. Die gespritzten Fleischstücke können über Nacht in der Lake durcharomatisieren.
4. Im Tumbler 2 Stunden mit 6 Umdrehungen pro Minute tumbeln.
5. Mit dem Grill Mix oG, oA dezent würzen.
6. Von allen Seiten anbraten und dann in Quickbeutel / Sous-vide Beutel verpacken.
7. **Braten:** Im Sous-vide Beutel bei 68 °C ca. 8 Stunden Sous-vide garen.  
**Haxen:** die Haxen bei 72 °C für 12 Stunden Sous-vide garen.
8. Danach rasch abkühlen.

## Zubereitungshinweis

Braten auspacken und unter dem Salamander oder im geschlossenen Grill (bei ca. 200 °C) grillen bis zur gewünschten Kruste und Farbe.

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind durch den Rezeptanwender selbstverantwortlich zu prüfen.