

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.