SPARE RIBS / ST. LOUIS RIBS

Ausgangsmaterial

100.000 kg	Schweinebauch mit Knochen ohne Schwarte (längs- gesägt) oder Spareribs

Gewürzlake für 15 - 20 % Einspritzmenge

91.000 kg	Wasser (kalt)
5.000 kg	Lakezusatz Braten ..... Art.-Nr. 15892
0.200 kg	Maltodextrin geräuchert ..... Art.-Nr. 15046
4.000 kg	Speisesalz
100.200 kg	**Lake**

Gewürze und Zutaten für Dekor pro Kilogramm

80 - 100 g	Spare Ribs Marinade Sensia ..... Art.-Nr. 17575
oder	
80 - 100 g	Hot Marinade Sensia..... Art.-Nr. 15568

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 2-mal mit je 10 % einspritzen oder in die Lake einlegen.
3. Tumbeln. Vorschlag: 2 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 marinieren.
5. Danach gut abkühlen und in Sous-vide Beutel verpacken.
6. Produkt bei 72 °C für 12 Stunden pasteurisieren / Sous-vide garen.
7. 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

Dazu passen typische Barbecue-Beilagen wie gebackene Kartoffeln, gegrillte Maiskolben oder Weisskabissalat (Coleslaw).

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

pacovis