



Krustenbraten SV

Rezepturnummer:

04.10.013

Ausgangsmaterial:

2000 g Krustenbraten mit Schwarte

Gewürze & Hilfsmittel:

40 g	Krustenbraten Rahmbraten	055300
300 g	Pökellake für Krustenbraten	ER2007458
15%		

Ablauf der Verarbeitung:

Den Krustenbraten mit 15% der Pökellake injektieren.
Die Schwarte vom Krustenbraten Rautenförmig einschneiden und das Gewürz einmassieren.
In den Schrumpfbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990550 Schrumpfbeutel 400x600

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +70°C für 10-12 Stunden im Wasserbad garen

Den Krustenbraten aus dem Beutel nehmen und im Backofen bei +200°C überbacken, bis die Schwarte knusprig ist.

LMIV:

Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Branntweinessig oder gemilderter Branntweinessig, Stabilisator: (E 451 Triphosphate, E 450 Diphosphate), Dextrose, natürliches Aroma, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit,

Analyse:

Brennwert KJ	623 KJ
Brennwert Kcal	149 Kcal
Fett	8,6 g
Gesättigte Fettsäuren	1,9 g
Kohlenhydrate	1,4 g
Zucker	0,3 g
Eiweiß	16,4 g
Natrium	1,2 g
Salz	3,0 g