



Geschmack & Technologie

---

## Schweinekrustenbraten Aufschnitt 15%

---

**Leitsatz:** 2.3.1.1

**Rezepturnummer:** ER2007211

**Ausgangsmaterial:**

50.00 kg Schweinelachs mit Schwarte

50.00 kg Schweinehüfte mit Schwartendeckel

**Gewürze & Hilfsmittel:**

15.00 kg Pökellake für Krustenbraten 15%

**Därme:**

Profi Garfolie Art.: 990531

**Ablauf der Verarbeitung:**

Den Schweinerücken mit Schwarte zurecht schneiden, ebenso die Schweinehüfte mit Schwartendeckel.

15 % der Lake injektieren.

Im Tumbler gekühlt +2 °C unter Vollvakuum für 12 Stunden schonend tumbeln.

1 Std. Dauerlauf

11 Std. Intervall (10 min. Arbeit / 20 min. Pause)

In Profi Garfolie einschlagen und in einem Schrumpfbeutel Vakuumieren.

Bei einer Temperatur von +76 °C bis zu einer Kerntemperatur von +70 °C garen.

Anschließend auspacken und im Heißluftofen bei +240 °C ohne Feuchte knusprig backen.

Die Schwarte sollte idealerweise aufspringen.

Profi Garfolie Art.: 990531

**Zutaten:**

Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Wasser, Stabilisator: (E 451 Triphosphate, E 450 Diphosphate), Dextrose, natürliches Aroma, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Säureregulator: E 262 Natriumacetate

**Nährwerte:**

Brennwert 157 Kcal

Brennwert 658 KJ

Eiweiß 17.4 g

Kohlenhydrate 1.1 g

*Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.*



## Geschmack & Technologie

Zucker 0.1 g  
Fett 9.2 g  
gesättigte Fettsäuren 2 g  
Salz 2.3 g

*Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.*