



Geschmack & Technologie

Schweinebauch gegart, sauer eingelegt

Leitsatz:
2.222.4

Rezepturnummer:
ER2200497
12.016

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebsweißfreies Fleischiweiß ≥ 8.5
(QUID Deklaration)

Bindegewebsweißfreies Fleischiweiß im ≥ 82.0
Fleischiweiß

Ausgangsmaterial:

100,00 kg Schweinebauch o.Knochen o.Schwarte
100,00 kg

Gewürze & Hilfsmittel:

10,00 kg Lake für Bauchrolle 10% ER220049
7

50,00 kg Beize für Bauch sauer eingelegt ER210410
7

Ablauf der Verarbeitung:

Das Bauchfleisch mit 10% injektieren.
24 Std. durchziehen lassen oder wie beim Kochschinken
tumbeln.

1h Dauerlauf unter Vakuum 4 U/ Min oder über Nacht.
Anschließend den Bauch mit Bacon Aufstreugewürz einreiben
und vakuumieren oder
lose in Pressformen oder auf Bleche legen.

Bei einer Kammertemperatur von 78°C auf eine Kerntemperatur
von 72 °C garen.

Abschließend auskühlen lassen.

Als Aufschnitt mit fr. Zwiebeln aufschneiden und präsentieren.

Zutaten:

Schweinebauch 89%, Trinkwasser, Gewürze, Speisesalz,
Branntweinessig oder gemilderter Brantweinessig, Wasser,
Stabilisator: (E 451 Triphosphate, E 450 Diphosphate), Dextrose,
Würze, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat,
Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Gewürzextrakte

Beize: Trinkwasser, Brantweinessig, Zucker, Speisesalz,
Gewürze (enthält GELBSENFSAAT), Dextrose, Zwiebeln,
Säuerungsmittel: (E 260 Essigsäure, E 330 Citronensäure),
Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat

Nährwerte:

Brennwert KJ	2.171KJ
Zucker	0,5g
Brennwert Kcal	527Kcal
Eiweiß	9,2g
Fett	53,8g
Natrium	0,8g
Gesättigte Fettsäuren	2,5g
Salz	2,0g
Kohlenhydrate	1,1g