



Fachberatung – Rezeptdienst

Krenschinken

Material:	Zutaten Lake:	Art. Nr.
100.00 kg Schweine Schlögelteile mit Fettauflage zugeputzt Bevorzugt dunkle Schlögelteile verwenden. (Fleischmaterial sollte mind. 3 Tage alt und auf eine Temp. von 2 - 3°C durchgekühlt sein).	73.00 kg Wasser kalt 6.00 kg christl Krenschinken Combi 9.00 kg Nitritpökelsalz 12.00 kg Eis	122068
25.00 kg Lake	100.00 kg Lake	
125.00 kg Gesamt Masse	1.30 kg Krenpaste und / oder Kren geraspelt	

Verarbeitung:

- Lake in der angegebenen Reihenfolge anrühren und kräftig durchrühren bis alle Zutaten vollständig gelöst sind.
- Zugeputzte Schlögelteile entsprechend kalt (2°C) mit Lake (25% ESM) spritzen, steaken, 1 Std. im Dauerlauf anmassieren und über Nacht tumbeln.
- **Tumbel Empfehlung:**

für liegende Trommel mit 3 flachen Schikanen oder nach Absprache
14 Std. Gesamtzeit
15 min. Arbeit
15 min. Pause
max. 4°C Temperatur
Vakuum -0,7 bar Dauervakuum
U / min. 3 - 4
- Gegen Ende des Tumbel - Prozesses die Krenpaste und / oder Kren geraspelt kurz einmassieren.
- Schinkenteile mit christl Einlegefolie gestippt, luftfrei in entsprechende Formen einlegen, schonend Vakuum ziehen, pressen und Deckel gut verschließen.
- Zur besseren Ausprägung des Pökelaromas vor dem Kochen ca. 12 - 24 Std. im Kühlraum abstellen.
- Brühen bei 66°C auf Kerntemperatur 48°C und weiter bei 76°C auf Kerntemperatur 68°C, anschließend ca. 30 min. die Temperatur halten.
- Die gekochten Schinken kurz abdschen, wenn gewünscht leicht nachräuchern und gut abkühlen.

Tipp:

- Nach einer Lagerzeit vom fertigen Produkt verbessern sich Aroma und Mundgefühl.

151019 HS

Ohne Verbindlichkeit. Dieses Rezept ist das Ergebnis praktischer Erfahrungen und Versuche. Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr. Die Vorschriften des betreffenden Landes sind zu beachten; jegliche Haftung unsererseits muss deshalb ausgeschlossen werden.