



Fachberatung – Rezeptdienst

Rollschinkli 15% Einspritzmenge - CH

Material:	Zutaten/ Kg: Lake	Art. Nr.
100.00 kg Schweinsnüssli oder Schulter	66.00 kg Wasser kalt	
15.00 kg Lake	7.00 kg Rippli / Schüfeli / Rollschinkli	222091
	12.00 kg Nitritpökelsalz	
	15.00 kg Flockeneis	
<hr/>		
115.00 kg Schinkenmasse	100 kg Lake	

Verarbeitung:

- Lake in der angegebenen Reihenfolge anrühren und alle Komponenten gut auflösen.
Das Flockeneis erst dann begeben, wenn alles gut aufgelöst ist.
- Fleisch kalt (2°C) mit der kalten Lake spritzen (15%) und im Tumbler bei Dauervakuum schonend über Nacht massieren.
- Entsprechende Netze stossen.
- Trocknen und Räuchern wie üblich.
- Nach dem Räuchern bis 55°C Kerntemperatur weiter garen.
- Rasch abkühlen.

160305 TR

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.