

Arbeitsanweisung: Produktion des Pulled Sheep aus Altschafffleisch

Tabelle 1: Rezeptur Pulled Sheep aus Altschafffleisch

Material für 1 kg	g
Schafschulter	1000
Flüssige Marinadenbestandteile auf 1 kg	g
Wasser	100
Honig	64
Apfelessig	54
Passierte Tomaten	50
Tomatenmark	48
Sojasauce	20
Gewürze und Zutaten auf 1 kg	g
Zwiebeln, frisch oder TK	80,0
Kartoffelstärke	30,0
Salz	22,0
Sonnenblumenöl	5,0
Paprikapulver edelsüß	1,0
Knoblauch	0,8
Geräuchertes Paprikapulver	0,5
Schwarzer Pfeffer	0,5
Raucharoma (Würzteufel)	0,4
Koriander	0,2

1. Zwiebeln klein schneiden, weitere Zutaten abwiegen
2. Fleisch mit den Gewürzen einreiben
3. Fleisch mit allen Komponenten in einen hitzebeständigen füllen und verschweißen
4. 24 h bei 4 °C marinieren
5. Garprozess:
Sous-vide: Garen im Vakuumbbeutel in Wasserbad oder Dampfkammer, 10 h bei 90 °C
Alternativ: Garen in Kombidämpfer-/Räucherkammeranlagen mit Dampf und Umluft, 10 h bei 90 °C
6. Abkühlen und Lagerung bei 4 °C
7. Zubereitungsempfehlung für den Kunden: Das Fleisch aus der Verpackung nehmen und mit dem Sud in einer Backform für 25 min bei 180 °C (Umluft) oder 200 °C (Ober- und Unterhitze) erhitzen

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Frankenförder
Forschungsgesellschaft mbH



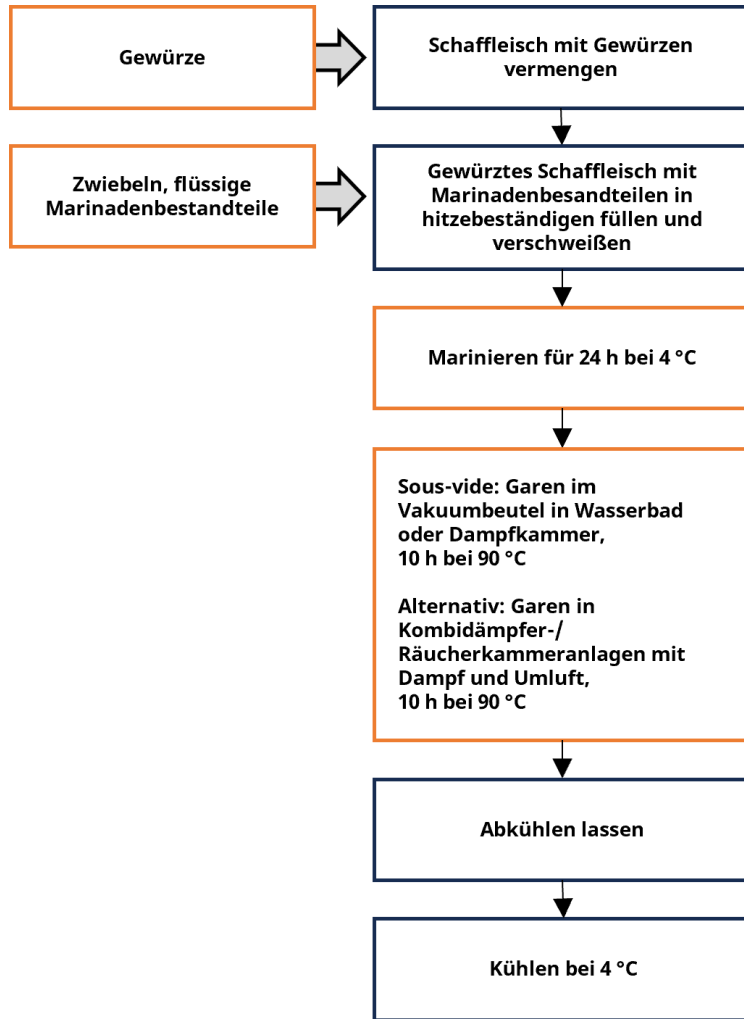


Abbildung 1: Herstellungsschema Pulled Sheep aus Altschafffleisch (Maskierung orange umrandet)

Gefördert durch: