

Sauerbraten von der Wildschweinhaxe

MATERIAL

10,00 kg Wildschweinhaxen (ca. 20 St.)

MATERIAL BEIZE

8,00 kg Trinkwasser

2,00 kg Rotwein, aufgekocht

0,50 kg Sauerbratenbeize 227118

MATERIAL SAUCE

7,00 kg Trinkwasser/Fond

1,00 kg Schmorbratensauce KQ 270342

0,01 kg Wachholderbeere, gequetscht 249798

VERARBEITUNG BEIZE

1. Trinkwasser, Rotwein und Sauerbratenbeize vermengen, die Gewürzmischung muss vollständig aufgelöst sein
2. Die Haxen für 5 Tage Beizen
3. Anschließend das Fleisch gut trockentupfen und scharf anbraten

VERARBEITUNG SAUCE

1. Schmorbratensauce KQ und Wachholderbeeren gleichmäßig in Trinkwasser/Fond einmischen und 15 Minuten quellen lassen
2. Die gebeizten Wildschweinhaxen in Gläser oder Konserven vorlegen und mit der Sauce auffüllen
3. Bei 85–95 °C für ca. 180 Minuten brühen bis eine Kerntemperatur von > 85 °C erreicht ist
4. Auskühlen und bei < 2° C lagern

Das Sterilisieren in Gläser oder Dosen ist auch möglich.

Sterilisieren: bei 105–108 °C auch geeignet als Halbkonzerve

F Wert 0,4 –0,7, Dreiviertelkonzerve F Wert 0,8–1,5

oder als Vollkonzerve (4 Jahre 24 °C) bei einem F Wert von maximal 5,0