

ORIGINAL DRY AGING REIFEBEUTEL

1. FLEISCHAUSWAHL

Rind: Wählen Sie ein Stück Fleisch mit guter Marmorierung und vollständiger Fettabdeckung. Ideal ist hier z.B. Fleisch von einer Färsche.

Wild: Hier eignet sich der ausgelöste Rücken oder Teilstücke aus der Keule, welche später zu Steaks weiterverarbeitet werden.

Das Fleisch sollte möglichst frisch (3-5 Tage nach der Schlachtung/Erlegung) und nicht bereits zu lange im Wet-Aging-Verfahren (Nassreifung im Vakuumbbeutel) oder im Kühlraum abgehängt worden sein. Das ideale Gewicht, entsprechend der Beutelgröße, beträgt 2 bis 8 Kilo. Bitte beachten Sie, dass durch das Dry Aging ein Gewichtsverlust von ca. 6 - 8 % pro Woche auftritt. Ein weiterer Gewichtsverlust entsteht durch das Trimmen der abgetrockneten Außenschicht am Ende der Reifung.

2. VORBEREITUNG

Absolute Hygiene ist notwendig, damit die Fleischoberfläche nicht mit Bakterien kontaminiert wird. Achten Sie auf saubere Hände und Arbeitsmaterialien. Das Fleisch sollte keinesfalls abgewaschen werden. Der anhaftende Fleischsaft wird zur Verbindung mit dem Reifebeutel benötigt.

3. BEUTEL BEFÜLLEN

Befüllen Sie den Beutel mit Fleisch. Stülpen Sie dabei die Beutelöffnung nach außen, um den Beutelrand, der später verschweißt wird, vor Verunreinigung zu schützen. Krempeln Sie den Beutelrand nach dem Befüllen wieder nach oben und drücken Sie so viel Luft wie möglich aus dem Beutel. Kürzen Sie den Beutel gegebenenfalls oben bis auf 8 cm.

4. VAKUUMIEREN & VERSCHWEISSEN

Legen Sie ein Stück des beiliegenden Folienstrukturstreifens mittig in die Beutelöffnung, bis es am Beutelrand oben ansteht. Vakuumieren Sie den Beutel nun vorsichtig. Die Luft wird dabei über den Strukturstreifen langsam abgesaugt. Schneiden Sie den Strukturstreifen vorsichtig bis zur Schweißnaht ab und verschweißen Sie den Beutel erneut mit einer Sicherheitsschweißnaht. **ACHTUNG:** Legen Sie den Beutel dazu **NUR AUF DIE SCHWEIßLEISTE**, nicht in den Vakuumbereich.

5. START DRY-AGING

Legen Sie das vakuumierte Fleisch auf einen Rost in die kälteste Zone des Kühlschranks. Die Temperatur sollte zwischen +1 und maximal +3 °C betragen. Die besten Ergebnisse erzielt man bei +3 °C. Stellen Sie sicher, dass eine Luftzirkulation gewährleistet ist und der Beutel nicht mit anderen Gegenständen in Berührung kommt. Wir empfehlen, falls vorhanden, einen No-Frost Kühlschrank – es wurden allerdings auch mit herkömmlichen Kühlschränken gute Ergebnisse erzielt.

In den ersten 3-5 Tagen verbindet sich das Membran-Material der Lava A-Vac Reifebeutel mit der Fleischoberfläche. Vermeiden Sie das Fleisch während dieser Zeit zu berühren oder zu bewegen, damit dieser Prozess nicht beeinträchtigt wird. Lassen Sie das Fleisch je nach Geschmack bis zu 28 Tage reifen. Eine längere Reifung ist möglich, allerdings ist die Geschmacksverbesserung nur noch marginal. Wir empfehlen mit einer kürzeren Reifezeit von etwa 21 Tagen zu beginnen.

6. FLEISCH TRIMMEN

Entfernen Sie nach der Reifung den Beutel. Das Fleisch sollte wesentlich dunkler geworden sein und eine harte/ledrige Kruste haben. Der Geruch darf keinesfalls unangenehm sein. Entfernen Sie die trockene Aussenschicht mit einem Messer. Tipp: Die Abschnitte können Sie z.B. zur Zubereitung (auskochen) für einen Fond verwenden.

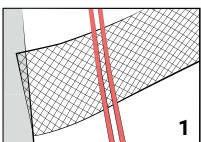
Gutes Gelingen!



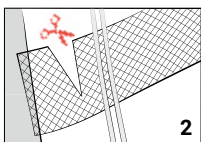
Nachbestellen und Infos unter:

www.la-va.com/reifebeutel.htm

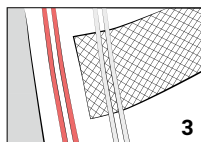
Service-Telefon 07581 9043-0



Erste Schweißung mit Strukturstreifen



Struktur-Streifen kürzen



Zweite Schweißung ohne Strukturstreifen

Professionelle Reifeschränke finden Sie unter:

www.dry-ager.com



DRY AGER

BUILT FOR BEEF