

Original

DRY AGING

REIFEBEUTEL

Gebrauchsanweisung & Tipps

FLEISCHAUSWAHL

Wählen Sie ein intramuskulär marmoriertes Stück Fleisch wie Ribeye, Entrecote oder Roastbeef. Ideal ist z.B. auch Färsenfleisch. Das ideale Gewicht beträgt 2 bis 8 Kilo. Keinesfalls nur einzelne Steaks reifen lassen. Es sollte gut marmoriert sein und eine Fettschicht haben, damit nicht zu viel Muskelfleisch abgeschnitten wird. Das Fleisch darf davor nicht zu lange im Wet-Aging-Verfahren (Nassreifung im Vakuumbbeutel) oder beim Metzger in der Kühlkammer gereift sein. Bitte beachten Sie, dass durch das Dry Aging ein Gewichtsverlust von ca. 5 – 10 % pro Reifeweche auftritt. Weiterer Gewichtsverlust entsteht durch das Entfernen der trockenen Außenschicht des Fleisches.

HYGIENE

Waschen Sie Ihre Hände vor dem Kontakt mit dem Fleisch. Absolute Hygiene ist notwendig, damit die Fleischoberfläche nicht mit Bakterien kontaminiert wird.

VORBEREITUNG

Portionieren Sie das Fleisch, damit es gut in den Beutel passt. Waschen Sie den Fleischsaft nicht ab, da dieser für die Verbindung mit dem Beutel benötigt wird. Waschen Sie auf keinen Fall das Fleisch ab, oder trocknen Sie es mit Küchentüchern. Es muss vermieden werden, dass Keime auf das Fleisch kommen.

BEUTEL BEFÜLLEN

Befüllen Sie den Beutel mit dem Fleisch. Um eine perfekte Versiegelung zu gewährleisten, darf keine Flüssigkeit auf der zu versiegelnden Stelle sein. Stülpen Sie die Beutelöffnung beim Befüllen nach außen um, damit keine Flüssigkeit beim Verschweißen die Nähte beeinträchtigt. Klappen Sie den Beutel zusammen, sodass überall eine Bindung mit dem Material entsteht. Danach drücken Sie so viel Luft wie möglich aus dem Beutel.

BEUTEL ANPASSEN

Entfernen Sie das überschüssige Material bis auf ca. 8 cm.

VAKUUMIEREN & VERSCHWEISSEN

Da die Lava Reifebeutel keine Struktur haben, behelfen wir uns mit einem Trick: Es wird ein Stück **Folienstruktur** (siehe beigelegte Struktur-Streifen) oben in die Beutelöffnung eingelegt, dass die Luft aus dem glatten Reifebeutel abgesaugt werden kann (siehe Bilder auf Rückseite). Wichtig: Nach dem Vakuumieren

und Schweißen nochmals eine Sicherheits-Schweißung machen: Dazu zunächst den nach oben herausstehenden Struktur-Streifen bis zur Schweißnaht vorsichtig abschneiden und dann den Beutel zum schweißen **NUR AUF DIE SCHWEISSLEISTE** legen und nicht in den Vakuumbereich.

START DRY-AGING

Legen Sie das vakuumierte Fleisch auf einen Rost in die kälteste Zone des Kühlschranks. Die Temperatur sollte zwischen +1 und maximal +4 °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. Legen Sie das Fleisch außerdem auf einen Rost und nicht auf eine gläserne Kühlschrankplatte. Wir empfehlen falls vorhanden einen No-Frost Kühlschrank – es wurden allerdings auch mit herkömmlichen Kühlschränken gute Ergebnisse erzielt. Stellen Sie sicher, dass in Ihrem Kühlschrank genug Platz ist, damit die Luft um das Fleisch (oben, unten, seitlich) zirkulieren kann. Legen Sie nichts auf das Fleisch.

ZUSATZTIPP

Landig verkauft sehr exakt regulierbare Dry-Aging Reife-kühlschränke für die Fleischlagerung: www.dry-ager.com

DRY-AGING PROZESS

In den ersten 3 - 5 Tagen verbindet sich das Membran-Material der Lava A-Vac Reifebeutel mit der Fleischoberfläche. Jegliche Bewegung sollte vermieden werden, damit dieser Prozess nicht beeinträchtigt wird. Sie können das Fleisch je nach Geschmack bis zu 28 Tage reifen lassen. Eine längere Reifung ist möglich, allerdings ist die Geschmacksverbesserung nur noch marginal. Wir empfehlen mit einer kürzeren Reifezeit (z.B. 21 Tage) zu beginnen.

FLEISCH TRIMMEN

Nach der gewünschten Reifezeit nehmen sie das Fleisch aus dem Kühlschrank und entfernen den Beutel. Das Fleisch sollte wesentlich dunkler als vorher sein und eine harte Kruste haben. Der Geruch darf nicht unangenehm sein. Je nach Geschmack können Sie die Kruste entfernen. Die Abschnitte können Sie zum Beispiel zu Fonds verarbeiten.

Gutes Gelingen!

Original

DRY AGING

REIFEBEUTEL

So einfach geht's!



1. Den Reifebeutel-Rand nach außen krepeln, dass dort wo geschweißt wird alles sauber ist. Nach dem Befüllen den Rand wieder nach oben krepeln. Entfernen Sie das überschüssige Beutelmateral oben bis auf ca. 8 cm.

2. Nun das Stück Folienstruktur mittig oben in den Beutel einlegen, bis es am Beutelrand oben ansteht. Jetzt den Beutel vorsichtig in das Lava Vakuumiergerät einlegen und vakuumieren.



3. Die Luft wird nun über den Struktur-Streifen langsam abgesaugt. Den Beutel nach dem Vakuumieren und Schweißen vorsichtig herausziehen und sofort eine Sicherheits-Schweißung machen und zwar ohne Struktur (den Struktur-Streifen der heraussteht abschneiden). Zum Schweißen die Folie NUR AUF DIE SCHWEISSLEISTE legen und nicht in den Vakuumbereich.

Fertig! Jetzt ab in den Kühlschrank auf einen Rost bei +1 bis +3°C.



la.va[®]
VAKUUMVERPACKUNG

Nachbestellen und Infos unter:
www.la-va.com/reifebeutel.htm | Landig + Lava GmbH & Co. KG
Service-Telefon 07581 - 489590


Professionelle Reifeschränke
finden Sie hier:
www.dry-ager.com