

## INTRAX®

### Die flüssigen Würzer für noch mehr Geschmack!

Ob Bratenaufschnitt, gegrillte Krustenbraten, Haxen und Braten oder gebratenes Geflügel, oft ist eine Außenwürzung nicht ausreichend, um auch das Fleisch unter der Kruste geschmacklich aufzuwerten.

Hierfür gibt es die flüssigen Bratenwürzer aus der INTRAX®-Serie. Sie entscheiden, ob sie ein Injektions-Produkt mit Bräunungsunterstützung für einen sanft gegarten Bratenaufschnitt, ein Injektions-Produkt für die perfekte Krustenbildung bei höheren Temperaturen oder ein Produkt zum eintumbeln für Geflügel wählen.

**INTRAX® FÜR BRATENSTÜCKE | M4266 33**

Zugabe: 60 g/l | 6 kg im Kanister

**INTRAX® GEFLÜGEL-FLÜSSIGWÜRZER | M4202 33**

Zugabe: 30 g/kg | 6,5 kg im Kanister

### PRODUKT DES MONATS



# KRUSTENBRATEN

## ZUTATEN:

|      |   |
|------|---|
| 1 kg | Schweinehüfte oder Schweinebauch mit Schwarte |
| 1 l  | Wasser  |
| 60 g | <b>INTRAX® für Bratenstücke   M4266</b>       |
| 25 g | Knusper Haxen Gewürzsalz CLA   M4035          |

## HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Die Intrax®-Lake anrühren und das zugeschnittene Fleisch darin 48 Std. (oder länger) einlegen oder evakuieren.

Einen Teil der Flüssigkeit in ein tiefes Blech gießen und das Fleisch mit der Schwartenseite nach unten hinein legen. Etwa 20 Minuten bei 180°C vorgaren. Anschließend wird der Braten gewendet und die weichgekochte Schwarte mit einem Messer fein eingeritzt.

## ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Bei 160 °C bis 60 °C Kerntemperatur weiterbacken. Zuletzt mit der Grillfunktion oder bei 200 °C kross backen.



# GRILLHENDL

## ZUTATEN:

|      |   |
|------|---|
| 1 kg | Fleischhähnchen ganz                                      |
| 30 g | <b>INTRAX® Geflügel Flüssigwürzer zum Poltern   M4202</b> |

## HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

1. Das sauber geputzte Hähnchen mit dem INTRAX® Geflügel Flüssigwürzer rundum einpinseln.
2. Alternativ kann dies auch im Tumbler gemacht werden. Dazu die Hähnchen und das INTRAX® hineingeben und bei langsamer Umdrehungszahl für 5-10 Minuten antumbeln.
3. Für eine intensivere Würzung kann optional noch mit Gewürzsalzen verfeinert werden. Hier ist der Artikel „Brathendl Gewürzsalz (M4030)“ zu empfehlen.
4. Danach ist das gewürzte Hähnchen bereit zum Grillen.

## ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Das Hähnchen wird nun auf dem Grill oder im Ofen für ca. 50 Minuten gegart.

Mehr Infos  
gibt es hier:

