

Reifebeutel Für perfektes Dry-Aging Meat Zuhause.

Jetzt zuhause im Kühlschrank (bei ca. +3°C) mit den Reifebeuteln innerhalb von 2-3 Wochen hochwertiges Fleisch durch Reifung in perfektes Dry-Aged Beef verwandeln.

Dank des speziellen Membran-Vakuumbeutels der einseitig wasserdampfdurchlässig ist werden Aromen konzentriert und ein komplexer biochemischer Prozess findet statt. Dies bewirkt ein Geschmackserlebnis, welches alles, was Sie bisher gekostet haben, in den Schatten stellt. Der erste Bissen wird Ihnen vorkommen, als würden Sie das erste Steak Ihres Lebens essen. Ein Muss für jede Steakfan.

- Wählen Sie ein intramuskulär marmoriertes Stück Fleisch Z.B. Ribeye, Entrecote, Rostbeef --sehr gut eignet sich Färsenfleisch.
- stellen Sie sicher, dass die Oberfläche gut mit Fleischsaftbedeckt ist, um eine Optimale Bindung zwischen Folie und Fleisch zu gewährleisten. Waschen Sie auf keinen Fall das Fleisch ab oder trocknen es mit Küchentüchern, damit keine Keime auf das Fleisch gelangen.
- Waschen Sie Ihre Hände vor dem Kontakt mit dem Fleisch, Hygiene ist sehr wichtig.
- Stülpen Sie die Beutelöffnung beim Befüllen nach aussen, damit keine Flüssigkeit die Schweissnähte beeinträchtigt.
- Nun ein Stück Strukturfolie (liegt bei) oben in die Beutelöffnung einlegen, so dass Luft abgesaugt werden kann. Wichtig ist nach dem Schweissen nochmals eine Sicherheitsnaht zu machen, (Bei einem Kammervakuumgerät entfällt dieser Gesamtpunkt).
- Legen Sie das Fleisch auf einen Rost, nicht auf eine Platte in den Kühlschrank, damit die Luft um den Beutel zirkulieren kann.
- Wir empfehlen einen No-Frost Kühlschrank. Gute Ergebnisse werden aber auch mit einem herkömmlichen Kühlschrank erzielt, wichtig ist das im Kühlschrank genug Platz ist, damit die Luft gut zirkulieren kann. Legen Sie nichts auf das Fleisch.
- Die Temperatur muss immer zwischen +1 und +4 °Grad liegen.

FLEISCHAUSWAHL

Das Fleisch sollte ein Gewicht von 1-8 KG haben, es sollte gut marmoriert sein und eine Fettschicht haben, damit man nachher nicht zu viel Muskelfleisch entfernen muss. Das Fleisch sollte nicht schon zu lange im Vakuum gereift sein. Gewichtsverlust pro Reifeweche = 5-10 % und durch späteres abschneiden der trocknen Aussenschicht.

VORBEREITUNG

Portionieren Sie das Fleisch so, dass es gut in den Beutel passt, keinen Fleischsaft abwischen, dieser wird benötigt damit die Folie später richtig am Fleisch klebt. Stülpen Sie den Beutel beim Befüllen nach aussen, entfernen Sie bis auf ca 10 cm das überschüssige Material in der Länge.

VAKUUMIEREN.

Die Reifebeutel verfügen nicht über eine Struktur. Aus diesem Grund benötigen Sie ein Stück Strukturfolie, diesen legen Sie oben in den Beutel auf Höhe der Schweissnaht ein, damit so die Luft abgesaugt werden kann. Nach dem Vakuumieren und dem Verschweissen machen Sie zur Sicherheit noch eine Schweissnaht. (Letzteres entfällt bei einem Kammer-Vakuumgerät).

LAGERUNG / REIFUNG

Legen Sie das Fleisch auf einen Rost, in die kälteste Zone des Kühlschranks, Temperatur + 1 bis + 4 ° Grad. Wichtig ist eine rundum Luftzirkulation. In den ersten Tagen verbindet sich die Folie mit der Fleischoberfläche, es sollte jede Bewegung vermieden werden. Sie können das Fleisch bis zu 28 Tagen reifen lassen, eine längere Reifezeit ist möglich, bringt geschmacklich aber nicht mehr viel, Wir empfehlen mit einer kürzeren Reifezeit von 14 Tagen zu beginnen.

DAS FLEISCH TRIMMEN

Nach der Reifezeit nehmen sie das Fleisch aus der Kühlung und entfernen den Beutel. Das Fleisch sollte nun wesentlich dunkler sein als zuvor und eine harte Kruste gebildet haben, der Geruch sollte nicht unangenehm sein, je nach Geschmack können Sie die Kruste entfernen.