

Christl AG
Gewerbeweg 41
FL 9493 Mauren
Tel. 00423/3702090
Fax 00423/3702091
office@christl.cc

Christl Gewürze GmbH
Gewerbepark Ost 5
A 5141 Moosdorf
T +43(0)7748/32480-0
F +43(0)7748/32480-10
office@christl.cc

christl GewürzTechnologie

Fachberatung – Rezeptdienst

Cabanossi

Material:		Zutaten/Kg:		Art. Nr.
	Grundbrät:	6.00 gr	christl BISS-P	214001
17.00 kg	Rindfleisch II	8.00 gr	christl Cabanossi Würzung	111010
7.00 kg	Eis	2.00 gr	christl Würzzauber	261051
		1.00 gr	christl Knoblauch Würzpaste	190026
	Einlage:	6.00 gr	christl Elconto	264001
38.00 kg	Schweinebauchfleisch gesalzen			
38.00 kg	Schweinefleisch mager gesalzen	20.00 gr	Nitritpökelsalz	
100.00 kg	**Gesamt Masse**			

Verarbeitung:

- Schweinebauch sowie Schweinefleisch mager mit christl Elconto und 20g/kg Nitritpökelsalz vorsalzen und über Nacht im Kühlraum abstellen.
- Aus Rindfleisch II, Eis, christl BISS-P, Nitritpökelsalz und den restlichen Zutaten ein gut bindiges Brät herstellen.
- Brät und vorgesalzenes Einlagematerial gut vermengen und durch die 4 mm Scheibe wolfen, oder im Kutter bis zur gewünschten Körnung schneiden.
- Masse unter Vakuum nachmischen.
- In Schafsaitlinge oder Kollagendärme Kal. 21/23 bzw. 22/24 füllen und über Nacht zur besseren Aromatisierung stehen lassen.
- Röten - trocknen - leicht räuchern (65 - 68°C) und mit Befeuchtung bei 80°C auf Kerntemperatur 70°C durchgaren.
- Im Lagerraum - ev. mit Kaltrauch - mindestens 35% abtrocknen lassen.

151005 HS

Ohne Verbindlichkeit. Dieses Rezept ist das Ergebnis praktischer Erfahrungen und Versuche. Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr. Die Vorschriften des betreffenden Landes sind zu beachten; jegliche Haftung unsererseits muss deshalb ausgeschlossen werden.