



Fachberatung – Rezeptdienst

Krainer

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
15.50 kg Rindfleisch II	6.00 gr christl Elconto	264001
4.50 kg Eis	7.00 gr christl Krainer / Käsekrainer Würzung	211017
	2.00 gr christl Würzzauber	261051
Einlagefleisch:	1.00 gr christl Knoblauch Würzpaste	190026
55.00 kg Schweinefleisch mager	3.00 gr christl Chriphos-B	190001
25.00 kg Speck (kerniger Nackenspeck)	1.50 gr christl Elröto	214004
	20.00 gr Nitritpökelsalz	
<hr/>		
100.00 kg Gesamt Masse		

Verarbeitung:

- Speck und Schweinefleisch mager getrennt am Vortag mit der entsprechenden Menge Nitritpökelsalz und christl Elconto vorsalzen.
- Empfehlenswert ist die Zugabe der christl Krainer / Käsekrainer Würzung schon beim Vorsalzen, dies dient zur besseren Aromatisierung.
- Aus Rindfleisch II, Eis, christl Chriphos-B, Nitritpökelsalz und den restlichen Zutaten ein gut bindiges Brät herstellen.
- Den leicht angefrorenen, vorgesalzene Speck zugeben und auf ca. 5 mm kornen.
- Das 8 mm gewolfte, vorgesalzene Magerfleisch untermischen und ca. 2 Runden im Langsamgang schneiden.
- In entsprechende Schweinedärme (30 / 32) füllen und zu ca. 120 gr. Portionen abdrehen.
- Röten, trocknen und bei 68°C kräftig räuchern.
- Brühen bei max. 78°C bis Kerntemperatur 72°C.
- Oder:
- Im Heißrauch Garen bis Kerntemperatur 72°C.
- Eventuell kurz duschen.

150819 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.