



Fachberatung – Rezeptdienst

Wiener - Feinschnitt

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
23.00 kg Rindfleisch II frisch, 3 mm gewolft	7.00 gr christl Wiener Combi	112046
7.00 kg Wasser	2.00 gr christl Schmalzfleisch Deliko	161025
	1.00 gr christl Würzsauber	261051
30.00 kg Schweinefl. mager gefroren -5°C	1.00 gr Knoblauchflocken	100021
15.00 kg Rindfleisch I gefroren -5°C		
25.00 kg Speck gefroren -18°C	20.00 gr Nitritpökelsalz	

100.00 kg Gesamt Masse

Verarbeitung:

- Speck gefroren (-18°C) im Kutter auf Erbsengröße (ca. 6 mm) vorkörnen.
- Rindfleisch I. + Schweinefleisch mager gefroren (-5°C) zugeben und auf ca. 3 mm körnen.
- Rindfleisch II frisch (3 mm) einkuttern, Wasser, christl Wiener Combi, christl Schmalzfleisch Deliko, christl Würzsauber, Knoblauchflocken zugeben und weiterkuttern.
- Nitritpökelsalz zugeben, im Langsamgang fertigkuttern bis die Masse gut bindig wird und eine Endkörnung von ca. 1,5 - 2 mm erreicht ist.
- In entsprechende Därme füllen und zur besseren Aromatisierung sowie Umrötung über Nacht im Kühlraum abhängen lassen, da die Masse sehr kalt ist (ca. 0°C).
- Röten bei ca. 65°C.
- Trocknen und heiß räuchern bei ca. 70°C.
- Garen bei ca. 78°C bis Kerntemperatur 72°C.

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.