



## Fachberatung – Rezeptdienst

# Alpenkräuter Rohwurst

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
70.00 kg Schweinefleisch II (-6°C)	17.00 gr christl Cacciatore Rohstart-R	243056
10.00 kg Schweinefleisch mager, frisch (2°C), 3 mm gewolft	0.10 gr christl START RS II	146003
20.00 kg Speck (-18°C)	1.50 gr christl Alpenkräuter Mix	161033
	28.00 gr Nitritpökelsalz	

**100.00 kg Gesamt Masse**

### Verarbeitung:

- Speck gefroren mit christl Reifekultur START RS II und christl Cacciatore Rohstart-R im Kutter grob (ca. 8 mm) vorzerkleinern.
- Schweinefleisch II (-5°C) zugeben und auf ca. 3 - 4 mm Körnung weiter kuttern.
- Nitritpökelsalz, christl Alpenkräuter Mix sowie das 3 mm gewolft Schweinefleisch mager zugeben und auf Enkörnung von ca. 2 mm schneiden bzw. mischen bis die Masse eine leichte Bindung erreicht. Kutterendtemperatur sollte ca. -2° bis 0°C betragen.
- In Schafsaaitling (18 / 20) oder Schweinedärme (28 / 30) luftfrei füllen und zu 40 gr. bzw. 130 gr. Portionen abdrehen.

### REIFE-EMPFEHLUNG:

**ACHTUNG:** Die Anzahl der Rauchschübe nach Geschmack und Farbe zugeben!  
Trocknungsverlust ca. 30%

Nr.	Programmschritt	Zeit (h.min)	Temperatur	rel. Feuchte	Umluft
1	reifen/trocknen	12.00	18°C	68-72%	schnell
2	reifen/trocknen	24.00	24°C	88-92%	langsam
3	reifen/trocknen	12.00	22°C	86-90%	langsam
4	ev. Rauchschieb	00.30	20°C	85%	
5	reifen/trocknen	24.00	18°C	86-90%	langsam
6	reifen/trocknen	48.00	16°C	84-88%	langsam
7	reifen/trocknen	24.00	14°C	82-86%	langsam
8	lagern/trocknen	11-13°C	82-86%		

170425 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.