



Fachberatung – Rezeptdienst

Braunschweiger

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
18.00 kg Rindfleisch II mager	6.00 gr christl Elconto	264001
18.00 kg Rindfleisch III	6.00 gr christl BISS-P	214001
20.00 kg Salzstoß	6.00 gr christl Braunschweiger Rustikal AF	111083
18.00 kg Eis	2.00 gr christl Speisewürze flüssig	197005
20.00 kg Speck (Kamm) angefroren	1.00 gr christl Knoblauch Würzpaste	190026
6.00 kg Göderl angefroren	20.00 gr Nitritpökelsalz	
<hr/>		
100.00 kg Gesamt Masse		

3.00 kg Kartoffelstärke

Verarbeitung:

- Den Salzstoß mit Knoblauch und Nitritpökelsalz 1-2 Tage vorsalzen und im Kühlraum gut durchkühlen.
- Speck, Göderl mit der entsprechenden Menge Nitritpökelsalz und christl Elconto vorsalzen, über Nacht in den Kühlraum stellen und anschließend leicht anfrieren.
- Aus Rindfleisch II + III, Eis, Nitritpökelsalz und christl BISS-P ein gut bindiges Brät herstellen.
- Salzstoß 2 mm wölven und mit den restlichen christl Gewürzen u. Kartoffelstärke in das Brät einkuttern.
- Speck und Göderl zugeben und auf ca. 5mm Körnung schneiden.
- Masse unter Vakuum (0,6 - 0,8) kurz nachmischen.
- In entsprechende Rinderkranzdärme (43+) oder Hautfaserdärme füllen und zu Portionen abdrehen.
- Röten, trocknen und bis zur gewünschten Farbe heiß räuchern.
- Brühen oder Garen bei ca. 78°C auf Kerntemperatur 72°C.
- Auf Wunsch kalt nachräuchern (bis max. 50°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.