



Fachberatung – Rezeptdienst

Büffelknacker

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
20.00 kg Büffel Fleisch II	12.00 gr christl Knacker Combi deliko AF	112301
26.00 kg Büffel Fleisch III	2.00 gr christl AROMO - Bianco	261004
10.00 kg Büffel Fleisch IV	0.50 gr christl Knoblauch Würzpaste	190026
20.00 kg Büffel Fleischfett	21.00 gr Nitritpökelsalz	
24.00 kg Eis		
<hr/>		
100.00 kg Gesamt Masse		

Verarbeitung:

- Das Fleischmaterial vor der Verarbeitung gut kühlen, eventuell bis auf ca. -3°C anfrieren.
- Fleisch und Fett für die Brätherstellung getrennt voneinander durch die 3 mm- Scheibe wolfen. Das Material sollte nach dem Wolfen eine Temperatur von ca. 0°C aufweisen.
- Das gewolfte Büffel Fleisch II; III und IV mit christl Knacker Combi einige Runden trocken ankuttern.
- 1/2 Eis, Nitritpökelsalz zugeben und im Schnellgang bis ca. 3°C fein kuttern.
- Das gewolfte Büffel Fleischfett zugeben und bis 10°C emulgieren.
- Restliche Zutaten wie christl AROMO - Bianco; christl Knoblauch Würzpaste zugeben und im Langsamgang auf 14°C weiterkuttern.
- Restliche Schüttung zugeben und im Schnellgang wieder bis 10°C hochkuttern.
- Das Brät im Langsamgang bis ca. 12°C Endtemperatur fertig kuttern.
- In entsprechende Rinderkranzdärme (37 / 40) luftfrei füllen und zu 130 gr. Portionen klippen oder abbinden.
- Röten, trocknen und bei ca. 68°C bis zur gewünschten Farbe heiß räuchern.
- Brühen bei 76°C bis Kerntemperatur 70°C.
- Im Wasserbad oder in der Dusche gut abkühlen.

160330 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.