



Fachberatung – Rezeptdienst

Egerlandwurst A

| Material: | Zutaten/Kg: | Art. Nr. |
|--|--|----------|
| 18.00 kg Rindfleisch II | 6.00 gr christl Elconto | 264001 |
| 7.00 kg Eis | 3.00 gr christl Chriphos B | 190040 |
| | 8.00 gr christl Eger Landwurst Würzung | 211015 |
| 15.00 kg Rindfleisch I vorgesalzen (13 mm) | 2.00 gr christl Speisewürze flüssig | 197005 |
| 35.00 kg Schweinefleisch I vorgesalzen (13 mm) | 1.00 gr christl Knoblauch Würzpaste | 190026 |
| 25.00 kg Speck gefroren - 18°C | 1.50 gr ELRÖTO - Umrötehilfsmittel | 214004 |
| | 21.00 gr Nitritpökelsalz | |
| 100.00 kg Gesamt Masse | | |

Verarbeitung:

- Rind.- und Schweinefleisch am Vortag mit 21 g/kg Nitritpökelsalz und 6 g/kg christl Elconto 12 - max. 24h vorsalzen, über Nacht in den Kühlraum geben und 13 mm wolfen.
- Aus Rindfleisch II, Eis, christl Chriphos, Nitritpökelsalz und den restlichen Zutaten ein gut bindiges Brät (max. 5°C) herstellen.
- Gefrorenen Speck zugeben und auf 5 mm schneiden.
- Einlagefleisch 13 mm gewolft (ev. unter Vakuum 0,6) mit dem Brät gut vermengen und ca. 3 Runden einschneiden.
- In entsprechende Faser Därme luftfrei füllen und zur besseren Aromatisierung sowie Umrötung über Nacht im Kühlraum abhängen lassen, da die Masse sehr kalt ist (ca. 0°C).
- Am nächsten Tag in der Heissrauchanlage erhitzen.

Rauch - Programmempfehlung:

| | | |
|----------------|-------|---------------------------------|
| Garen | 65 °C | ca. 1,5 Std. |
| Trocknen | 65 °C | ca. 0,5 Std. |
| Heissrauch | 75 °C | ca. 0,5 Std. nach Geschmack. |
| Garen / Braten | 80 °C | auf KT. 72°C (mit Befeuchtung). |

- Auf Wunsch kurz duschen und im Betriebsraum abkühlen lassen.

TIPP: Eventuell in der Lagerphase nach Geschmack kalt nachröchern.

160301 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.