



Fachberatung – Rezeptdienst

Feine Extrawurst - A

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
30.00 kg Rindfleisch I	4.00 gr christl BISS Knack AGF	214028
15.00 kg Schweinefleisch mager	4.00 gr Aufschnitt - Kulminator Würzung	111045
20.00 kg Speck	1.00 gr christl Aromo - WM	161009
10.00 kg Göderl (Backen)	2.00 gr christl Speisewürze flüssig	197005
25.00 kg Eis	0.50 gr christl Knoblauch Würzpaste	190026
100.00 kg Gesamt Masse	20.00 gr Nitritpökelsalz	
1.00 kg Kartoffelstärke		

Verarbeitung:

- Das Rindfleisch I und Schweinefleisch mager, sowie das Fettmaterial getrennt voneinander 3 mm wolfen.
- Das gut gekühlte, gewolfte Magerfleisch mit christl BISS Knack einige Runden trocken ankuttern.
- 1/3 Eis, Nitritpökelsalz zugeben und im Schnellgang bis ca. 4°C fein kuttern.
- Weiteres 1/3 Eis, sowie das gewolfte Fettmaterial (Speck und Göderl) zugeben und im Schnellgang bis 10°C emulgieren lassen.
- Kartoffelstärke zugeben und auf 12° - 14°C hochkuttern.
- Restliche Schüttung zugeben (dabei kühlt die Masse auf ca. 6 - 8°C ab) und wieder im Schnellgang bis 10°C kuttern.
(Das Eis- Wasserverhältnis sollte sich nach dem gekühlten Material sowie der Geschwindigkeit der Maschine richten. Durch zu große Kälte bedingte zu lange Kutterzeiten beeinträchtigen die Festigkeit und den Biss. Diese Temperaturen sind Richtwerte).
- Die Brätmasse im Langsamgang auf 12°C fertig kuttern.

- In entsprechende Därme luftfrei füllen.
- Brühen bei ca. 76°C bis Kerntemperatur 70°C.
- Gut abkühlen.

151221 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.