



## Fachberatung – Rezeptdienst

# Käswurst geräuchert - gebraten

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
<u>Grundbrät:</u>		
20.00 kg Rindfleisch II	6.00 gr christl Elconto	264001
5.00 kg Eis	6.00 gr christl BISS - P	214001
<u>Einlage:</u>	8.00 gr Polnische / Käswurst edel Würzung	111097
25.00 kg Schweinefleisch mager, vorgesalzen	2.00 gr christl Würzzauber	261051
10.00 kg Stelzenfleisch, entseht	1.00 gr christl Knoblauch Würzpaste	190026
20.00 kg Rindfleisch I, vorgesalzen		
20.00 kg Speck, vorgesalzen, angefroren	20.00 gr Nitritpökelsalz	
<b>100.00 kg Gesamt Masse</b>		

30.00 kg Emmentaler Käse, gewürfelt

### Verarbeitung:

- Schweinefleisch mager und Rindfleisch I am Vortag mit dem anteiligen Nitritpökelsalz und christl Elconto 12 - max. 24h vorsalzen, über Nacht in den Kühlraum geben und am Tag der Verarbeitung 10 mm wolfen.
- Speck ebenfalls wie oben vorsalzen und am Tag der Verarbeitung kurz anfrieren.
- Aus Rindfleisch II, Eis, christl BISS-P, Nitritpökelsalz und den restlichen Zutaten ein gut bindiges Brät herstellen (max. 5°C).
- Vorgesalzene Speck angefroren dem Brät zugeben und auf ca. 5 mm einschneiden.
- Das 10 mm gewolfte, vorgesalzene Magerfleisch sowie Emmentaler Käse gewürfelt untermischen und ev. unter Vakuum (0,6 bar) mit dem Brät gut vermengen.
- In entsprechende rauchdurchlässige Faserdärme luftfrei füllen.
- Vorrösten bei 50° - 55°C Kammertemperatur oder 24 Std. im Pökelfraum aromatisieren.
- Trocknen und heiß räuchern bei ca. 70°C.
- Garen / braten mit Befeuchtung ca. 78°C bis Kerntemperatur 72°C.
- Kurz duschen.

#### TIPP

- Für spezielle Rezepturen empfehlen wir die zusätzliche Beigabe von christl Schmalzfleisch Deliko 5g/kg Masse oder nach Geschmack.
- Für das spezielle Raucharoma während der Abtrocknungsphase kalt nachräuchern.

171106 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.