



## Fachberatung – Rezeptdienst

# Pikantos - Rohwurst Stixx

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
65.00 kg Schweinefleisch mager (- 5°C)	15.00 gr Snak Rohw. Pikantos AF Rohstart-R	143097
20.00 kg Speck gefroren (-18°C)	0.50 gr christl START RS II	146003
15.00 kg Rindfleisch mager 3mm frisch (+3°C)	1.00 gr Knoblauchpulver	185024
	28.00 gr Nitritpökelsalz	
	christl START Schimmel Natur	146026

---

**100.00 kg Gesamt Masse**

### Verarbeitung:

- Speck gefroren mit christl Reifekultur START RS II und restlichen Zutaten außer Nitritpökelsalz im Kutter grob (ca. Erbsengröße) vorzerkleinern.
- Schweinefleisch mager (- 5°C) zugeben und auf ca. 3 - 4 mm Körnung weiter kuttern.
- Nitritpökelsalz zugeben und das 3mm gewolfte frische Rindfleisch unterziehen und auf Endkörnung von ca. 2 mm schneiden bzw. mischen.

**Wichtig:** Masse sollte etwas bindig sein, damit das Fett vom Eiweiß umhüllt wird.

- In Schafsaitlelinge 18 / 20 füllen und zu 40 gr. Portionen abdrehen.  
Snak Würstchen können mit oder ohne Schimmelbelag gereift werden.
- Soll mit Schimmelbelag gereift werden, die Würstchen in eine Lösung aus Wasser und christl START Schimmel Natur (146026) tauchen und aufhängen, oder nach ca. 24 Std. mit Schimmellösung besprühen.

### Reife - Empfehlung:

- 2 bis 4 Std. Temperaturangleichung bei 18°C.
- Ca. 2 Tage bei 25 bis 27°C reifen bzw. röten, dann nach je 48 Std. zwei mal die Temperatur auf 18°C und 16°C absenken.
- Bei geräucherter Variante, sobald die Farbe stabil rot ist (nach ca. 2 Tagen), bei 20° bis 22°C in mehreren Rauchschüben, je nach gewünschter Farbe und Geschmack, räuchern.
- Im Klimalageraum bei 12° bis 14°C, Luftfeuchte langsam auf ca. 75% absenken, weiter reifen und trocknen bis Trockenverlust von mindestens 40% erreicht ist.

151124 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.