



Fachberatung – Rezeptdienst

Polnische - A

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
18.00 kg Rindfleisch II	6.00 gr christl Elconto	264001
7.00 kg Eis	4.00 gr christl BISS-P	214001
	6.00 gr christl Polnische / Käswurst Würzung	111007
20.00 kg Schweinefleisch mager 13mm	1.00 gr christl Würzzauber	261051
10.00 kg Stelzenfleisch entseht 8mm	1.00 gr christl Aromo Smoke	161051
45.00 kg Schweinebauch mager 8mm	christl Knoblauch Würzpaste nach Geschmack	190026
	21.00 gr Nitritpökelsalz	
100.00 kg Gesamt Masse		

Verarbeitung:

- Schweinefleisch mager entseht am Vortag mit dem anteiligen Nitritpökelsalz und christl Elconto 12 - max. 24h vorsalzen, über Nacht in den Kühlraum geben und 13 mm wolfen.
- Stelzenfleisch entseht, Schweinebauch mager ebenfalls am Vortag mit dem anteiligen Nitritpökelsalz und Elconto 12 - max. 24h vorsalzen, über Nacht in den Kühlraum geben und durch die 8 mm Scheibe wolfen.
- Aus Rindfleisch II, Eis, christl BISS-P, Nitritpökelsalz und den restlichen Zutaten ein gut bindiges Brät (max. 5°C) herstellen.
- Einlagefleisch gewolft (ev. unter Vakuum 0,6) mit dem Brät gut vermengen.
- In entsprechende Därme füllen.
- Vorröten bei 50° - 55°C Kammertemperatur oder 24 Std. im Pökelraum aromatisieren.
- Trocknen und räuchern bei ca. 70°C.
- Garen mit Befeuchtung ca. 78°C bis Kerntemperatur 72°C.

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

151222 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.