



## Fachberatung – Rezeptdienst

# Tiroler geräuchert - A

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
20.00 kg Rindfleisch II	6.00 gr christl Elconto	264001
10.00 kg Eis	3.00 gr christl Chriphos B	190040
	6.00 gr christl Polnische / Käswurst Würzung	111007
35.00 kg Schweinefleisch mager vorgesalzen	2.00 gr christl Würzzauber	261051
15.00 kg Rindfleisch I vorgesalzen	1.00 gr christl Aromo Smoke	161051
20.00 kg Speck vorgesalzen	1.00 gr christl Knoblauch Würzpaste	190026
	1.50 gr ELRÖTO - Umrötehilfsmittel	214004
<b>100.00 kg Gesamt Masse</b>	21.00 gr Nitritpökelsalz	

### 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.