



## Fachberatung – Rezeptdienst

# Aufschnitt - CH

Material:	Zutaten/ Kg:	Art. Nr.
20.00 kg Kalbfleisch II	13.00 gr Aufschnitt Combi T	212058
20.00 kg Schweinefleisch II	2.00 gr Aromo	120770
15.00 kg Halsspeck	1.00 gr Speisewürze flüssig	197006
10.00 kg Rückenspeck S VII		
10.00 kg Schwartenblock	20.00 gr Nitritpökelsalz ohne Schwarte	
25.00 kg Eis / Wasser		

---

### 100.00 kg Brätmasse

#### Verarbeitung:

- Magerfleisch mit Aufschnitt Combi einige runden zerkleinern, dann Nitritsalz begeben und 1/3 der Schüttung zugeben. Von 0 - 2°C im Schnellgang küttern.
- Restschüttung , Schwartenblock und Speck begeben und 8 - 10°C küttern.
- Kutterdeckel abkratzen, auf 12 - 14°C emulgieren lassen.
- 10 - 15 Runden im Langsamgang laufen lassen.
- In Chritop Aufschnittdärme Kal. 90/50 füllen.
- Brühen 150 Min. bei 75°C
- Gut abkühlen oder Duschen.

040915 TR

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.