



Fachberatung – Rezeptdienst

Bauernschüblig - CH

Material:	Zutaten/ Kg:	Art. Nr.
35.00 kg Rindfleisch (- 4°C)	22.00 gr Knobello mE Rohstart - R	243076
35.00 kg Mohrenfleisch (- 4°C)	0.50 gr Start RS II	146003
20.00 kg Rückenspeck gefroren (- 18°C)	2.00 gr Knoblauchgranulat	185021
10.00 kg Rindshackfleisch 3mm (2°C)		
	26.00 gr Nitritpökelsalz	

100.00 kg Rohwurstmasse

Verarbeitung:

- Fleisch gefroren, schneidfähig aufgetaut einige Runden zerkleinern.
- Gewürze u. Starterkulturen begeben und auf eine grobe Körnung laufen lassen.
- Speck gefroren minus 18°C begeben und auf gewünschte Körnung laufen lassen.
- Gegen Ende des Kutters Rindfleisch 3 mm und Nitrtsalz begeben und fertig kuttern.
- In entsprechende Därme füllen.

Reifung:

- Nach der Produktion 1 Tag bei 8 - 14°C anklimateisieren.
- Schwitzen 2 - 4 Tage je nach Temperatur bei 20 - 24°C bis der Kern ca. 22°C erreicht hat.
- Röten lassen bei 8 - 14°C ca 2 - 3 Tage je nach Temperatur, bis die Stabilität eintritt.
- Die Bauernschüblig über Nacht aufhängen und anklimateisieren lassen.
- Je nach Rauchanlage die Bauernschüblig trocknen und räuchern.

150912 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.