



Fachberatung – Rezeptdienst

Bierwurst - CH

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
18.00 kg Rindfleisch II	6.00 gr Biss - P Universal	214024
12.00 kg Eis / Wasser	6 gr für Vorblitz + 6 gr für Einlagefl.	
Einlagefleisch	6.00 gr Bierwurst Würzung	301006
40.00 kg Schweinefleisch II	2.00 gr Senfkörner	185071
30.00 kg Halsspeck	20.00 gr Nitritpökelsalz	

100.00 kg Gesamt Masse

Verarbeitung:

- Am Vortag Einlagefleisch mit NPS und Biss - P Universal mischen und 3mm scheffeln, etwas durchkneten und über Nacht im Kühlraum röten lassen.
- Aus Rindfleisch II und Eiswasser mit Biss - P Universal und NPS ein gut bindendes Brät herstellen Maximal 8°C .
- Bierwurstwürzung einkuttern.
- Einlagefleisch dazu kneten.
- In ChriTop Kal. 90/50 Art.299023 füllen.
- Brühen bei max. 78°C bis Kerntemperatur 72°C.
- Gut abkühlen oder Duschen.

151009 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.