



Fachberatung – Rezeptdienst

Burenwurst - A

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
20.00 kg Rindfleisch II	8.00 gr christl Burenwurst Würzung deftig	111035
17.00 kg Rindfleisch III	1.00 gr christl Aromo-WM	161009
18.00 kg Eis	christl Knoblauch Würzpaste nach Geschmack	165015
20.00 kg Salzstoß	2.00 gr christl CHRIPHOS-B	190001
25.00 kg Speck	1.50 gr christl Elröto	214004
100.00 kg Gesamt Masse		
3.00 kg Kartoffelstärke	20.00 gr Nitritpökelsalz	

Verarbeitung:

- Den Salzstoß mit Knoblauch und Nitritpökelsalz 1-2 Tage vorsalzen und im Kühlraum gut durchkühlen.
- Aus Rindfleisch II + III, Eis, Nitritpökelsalz und christl CHRIPHOS-B ein gut bindiges Brät herstellen.
- Salzstoß 2 mm wolven und mit den restlichen christl Gewürzen u. Zutaten in das Brät einkuttern.
- Speck zugeben und bis zur gewünschten Körnung (4 mm) schneiden.
- In entsprechende Schweinedärme (30 /32) füllen und zu ca. 120 gr. Portionen abdrehen.
- Röten, trocknen, heiß räuchern und bei 78°C brühen.
- Im Wasserbad oder in der Dusche gut abkühlen.

150819 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.