



Fachberatung – Rezeptdienst

Cabanossi

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
Grundbrät:	6.00 gr christl BISS-P	214001
17.00 kg Rindfleisch II	8.00 gr christl Cabanossi Würzung	111010
7.00 kg Eis	2.00 gr christl Würzzauber	261051
	1.00 gr christl Knoblauch Würzpaste	190026
Einlage:	6.00 gr christl Elconto	264001
38.00 kg Schweinebauchfleisch gesalzen		
38.00 kg Schweinefleisch mager gesalzen	20.00 gr Nitritpökelsalz	

100.00 kg Gesamt Masse

Verarbeitung:

- Schweinebauch sowie Schweinefleisch mager mit christl Elconto und 20g/kg Nitritpökelsalz vorsalzen und über Nacht im Kühlraum abstellen.
- Aus Rindfleisch II, Eis, christl BISS-P, Nitritpökelsalz und den restlichen Zutaten ein gut bindiges Brät herstellen.
- Brät und vorgesalzenes Einlagematerial gut vermengen und durch die 4 mm Scheibe wolfen, oder im Kutter bis zur gewünschten Körnung schneiden.
- Masse unter Vakuum nachmischen.
- In Schafsaitleinge oder Kollagendärme Kal. 21/23 bzw. 22/24 füllen und über Nacht zur besseren Aromatisierung stehen lassen.
- Röten - trocknen - leicht räuchern (65 - 68°C) und mit Befeuchtung bei 80°C auf Kerntemperatur 70°C durchgaren.
- Im Lagerraum - ev. mit Kaltrauch - mindestens 35% abtrocknen lassen.

151005 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.