



## Fachberatung – Rezeptdienst

# Cervelas - CH

| Material:                     | Zutaten/ Kg:                                 | Art. Nr. |
|-------------------------------|--|----------|
| 27.00 kg Rindfleisch S II     | 13.00 gr Cervelas Combi F                    | 212071   |
| 10.00 kg Schweinefleisch S II | 2.00 gr Zwiebelpaste                         | 190043   |
| 15.00 kg Wurstspeck S VI      | 2.00 gr Knoblauchgranulat                    | 185021   |
| 10.00 kg Halsspeck            |  |          |
| 15.00 kg Schwartenblock       | 20.00 gr Nitritpökelsalz ohne Schwartenblock |          |
| 23.00 kg Eis / Wasser         |  |          |

---

### 100.00 kg Brätmasse

#### Verarbeitung:

- Magerfleisch mit Cervelas Combi einige Runden zerkleinern, dann Nitritsalz begeben und 1/3 der Schüttung zugeben. Von 0 - 2°C im Schnellgang kuttern.
- Restschüttung, Schwartenblock und Speck begeben und 8 - 10°C kuttern.
- Kutterdeckel abkratzen, auf 12 - 14 °C emulgieren lassen.
- 10 - 15 Runden im Langsamgang emulgieren lassen.
- In Rinderkranzdärme füllen.
- Röten, räuchern und brühen wie üblich.
- Gut abkühlen oder Duschen.

160305 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.