



Fachberatung – Rezeptdienst

Chorizos

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
20.00 kg Kuhfleisch I 3 mm frisch (+3°C)	33.00 gr christl Chorizo AF Rohstart-R	243027
42.00 kg Sauenfleisch mager, Sehnenarm	0.50 gr christl START RS II	146003
38.00 kg Schweinebäuche gefroren (- 6°C)	28.00 gr Nitritpökelsalz	

100.00 kg Gesamt Masse

Verarbeitung:

- Schweinebäuche in Streifen schneiden und einfrieren.
- Schweinefleisch mager (ca. 20 mm) mit christl Chorizo, christl START RS II, sowie Nitritpökelsalz gut abmischen und 12 - 24 Std. in den Kühlraum stellen.
- Schweinebäuche gefroren im Kutter grob vorkörnen, Kuhfleisch frisch 3 mm sowie das vorgesalzene Sauenfleisch mager zugeben und mit dem restlichen Nitritpökelsalz leicht bindig mischen.
- Masse luftfrei in weite Schweinesaitlinge (36+) bzw. Stangenware in Christl Faser Kal. 43 - 50 füllen.
- Chorizos wie luftgetrocknete Rohwurst (bei rel. Luftfeuchtigkeit von 80 - 85% und einer Temperatur von ca. 20°C) weiter behandeln.
- Die Abtrocknung sollte ca. 30% betragen.

151020 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.