



## Fachberatung – Rezeptdienst

# Fleischkäse - CH

Material:	Zutaten/ Kg:	Art. Nr.
28.00 kg Schweinefleisch II	34.00 gr Ofenfleischkäse I Combi CH	212120
10.00 kg Kalbfleisch II	2.00 gr Speisewürze flüssig	297001
20.00 kg Wurstspeck	1.00 gr Knoblauch Würzpaste n. Geschmack	165015
10.00 kg Halsspeck		
6.00 kg Schwartenblock	20.00 gr Nitritpökelsalz ohne Schwartenblock	
26.00 kg Eis / Wasser		

---

### 100.00 kg Brätmasse

#### Verarbeitung:

- Schweine - u. Kalbfleisch mit Ofenfleischkäs Combi einige Runden zerkleinern, dann Nitrtsalz begeben und 2/3 der Schüttung zugeben. Von 0 - 2°C im Schnellgang kuttern.
- Restschüttung , Schwartenblock und Speck begeben und 8 - 10°C emulgieren lassen.
- Kutterdeckel abkratzen, auf 12 - 14°C emulgieren lassen.
- 10 - 15 Runden im Langsamgang laufen lassen.
  
- Fleischkäsformen mit christl-Sprühfett Art. 00132 einsprühen.
- Brät luftfrei einfüllen und in die Formen einschlagen.
- Backen 1 Std. bei 130°C danach auf 95°C reduzieren bis Kerntemperatur 70°C. erreicht.

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.