



## Fachberatung – Rezeptdienst

# Frankfurter

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
17.00 kg Rindfleisch II	12.0 gr christl Frankfurter Combi Deliko OP	112111
17.00 kg Schweineschulter w. gew. o. Fett	2.0 gr christl AROMO - WM	161009
12.00 kg Schweine Stelzenfleisch S-II mager	1.0 gr christl Knoblauch Würzpaste	190026
17.00 kg Speck	1.0 gr christl - Speisewürze flüssig	197005
12.00 kg Göderl / Backen	1.0 gr christl Pfeffer weiß gemahlen	185155
25.00 kg Eis / Wasser	20.0 gr Nitritpökelsalz	

**100.00 kg Gesamt Masse**

### Verarbeitung:

- Das gut vorgekühlte Magerfleisch 3 mm wolfen und mit christl Frankfurter Combi Deliko OP einige Runden ankuttern.
- 1/3 Eis, restliche Zutaten wie, Knoblauch-Würzpaste, Speisewürze, AROMO - WM und Nitritpökelsalz zugeben und im Schnellgang bis ca. 4°C fein kuttern.
- Weiters 1/3 Eis, Speck und Göderl/Backen zugeben und im Schnellgang auf ca. 10°C emulgieren.
- Im Langsamgang auf 12° - 14°C hochkuttern.
- Restliche Schüttung zugeben und im Langsamgang bis ca. 12°C Endtemperatur kuttern.  
(Das Eis-Wasserverhältnis sollte sich nach dem gekühlten Material sowie der Geschwindigkeit der Maschine richten. Durch zu große Kälte bedingte zu lange Kutterzeiten beeinträchtigen die Festigkeit und den Biss. Diese Temperaturen sind Richtwerte).
- In entsprechende Schafsaitlinge (22 / 24) füllen und zu 60 gr. Portionen abdrehen.
- Röten, trocknen und bei ca. 65°C bis zur gewünschten Farbe heiß räuchern.
- Brühen bei 78°C bis Kerntemperatur 72°C.
- Gut duschen und abkühlen.

160427 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.