



Fachberatung – Rezeptdienst

Kärntner Hauswürstl - Rohstart-R

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
15.00 kg Rindfleisch II (-6°C)	14.00 gr christl Hauswürstl, Salsiz, Salametti AF Rohstart-R	243005
40.00 kg Schweinefleisch II (-6°C)		
25.00 kg Speck gefroren (-18°C)	0.50 gr christl START RS II	146003
20.00 kg Rindfleisch II frisch 3mm	1.00 gr christl Knoblauchgranulat oder nach Geschmack	185021
	28.00 gr Nitritpökelsalz	

100.00 kg Gesamt Masse

Verarbeitung:

- Rindfleisch II frisch 3 mm wolfen.
- Speck gefroren im Kutter mit sämtlichen Zutaten außer Nitritpökelsalz auf ca. 10 mm vorzerkleinern.
- Rind.- und Schweinefleisch gefroren zugeben und bis auf ca. 6 mm Körnung weiterkuttern.
- Nun das gekühlte, 3 mm gewolfte Rindfleisch II frisch, sowie das Nitritpökelsalz zugeben und auf leichte Bindung bis zur gewünschten Körnung von 5 mm langsam kuttern bzw. fertig mischen.
- In entsprechende Schweinedärme (30 / 32) luftfrei füllen und zu ca. 140 gr. Portionen abdrehen.

REIFE-EMPFEHLUNG:

ACHTUNG: Die Anzahl der Rauchschübe nach Geschmack und Farbe zugeben!
Trocknungsverlust ca. 30%

Nr.	Programmschritt	Zeit (h.min)	Temperatur	rel. Feuchte	Umluft
1	reifen/trocknen	12.00	18°C	68-72%	schnell
2	reifen/trocknen	24.00	24°C	88-92%	langsam
3	reifen/trocknen	12.00	22°C	86-90%	langsam
4	ev. Rauchschieb	00.30	20°C	85%	
5	reifen/trocknen	24.00	18°C	86-90%	langsam
6	reifen/trocknen	48.00	16°C	84-88%	langsam
7	reifen/trocknen	24.00	14°C	82-86%	langsam
8	lagern/trocknen		11-13°C	82-86%	

160301 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.