



Fachberatung – Rezeptdienst

Käsekrainer - A

| Material: | Zutaten/Kg: | Art. Nr. |
|-------------------------------|-----------------------------------------------|----------|
| 23.00 kg Rindfleisch II | 6.00 gr christl Elconto | 264001 |
| 7.00 kg Eis | 7.00 gr christl Krainer / Käsekrainer Würzung | 211017 |
| Einlagefleisch: | 1.00 gr christl Aromo-WM | 161009 |
| 20.00 kg Schweinefleisch II | 1.00 gr christl Knoblauch Würzpaste | 190026 |
| 50.00 kg Schweinebäuche | 2.50 gr christl Chriphos-B | 190001 |
| 100.00 kg Gesamt Masse | 1.50 gr christl Elröto | 214004 |
| | 22.00 gr Nitritpökelsalz | |

25.00 kg Emmentaler Käse gewürfelt

Verarbeitung:

- Schweinebäuche und Magerfleisch getrennt am Vortag mit der entsprechenden Menge Nitritpökelsalz und christl Elconto vorsalzen.
- Empfehlenswert ist die Zugabe der christl Krainer / Käsekrainer Würzung schon beim Vorsalzen, dies dient zur besseren Aromatisierung.
- Aus Rindfleisch II, Eis, christl Chriphos-B, Nitritpökelsalz und den restlichen Zutaten ein gut bindiges Brät herstellen.
- Die leicht angefrorenen Schweinebäuche und Emmentaler Käsewürfel zugeben und auf ca. 6 mm kornen.
- Das 8 mm gewolft, vorgesalzene Magerfleisch untermischen und ca. 2 Runden im Langsamgang schneiden.
- In entsprechende Schweinedärme (30 / 32) füllen und zu ca. 120 gr. Portionen abdrehen.
- Röten, trocknen und bei 68°C bis zur gewünschten Farbe heiß räuchern.
- Brühen bei max. 78°C bis Kerntemperatur 72°C.
- Im Wasserbad oder in der Dusche gut abkühlen.

150819 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.