



Fachberatung – Rezeptdienst

Kantwurst AGF

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
40.00 kg Schweinefleisch mager (- 5°C)	14.00 gr christl Kantwurst AGF Rohstart-R	143064
20.00 kg Schweinebauch gefroren (-18°C)	0.50 gr christl START RS II	146003
20.00 kg Speck gefroren (-18°C)	1.00 gr Knoblauchgranulat	185021
20.00 kg Schweinefleisch mager 3mm frisch (+3°C)	1.00 gr Würzzauber	261051
	30.00 gr Nitritpökelsalz	

100.00 kg Gesamt Masse

Verarbeitung:

- Speck gefroren mit christl Reifekultur START RS II und restlichen Zutaten außer Nitritpökelsalz im Kutter grob vorzerkleinern.
- Schweinefleisch mager (- 5°C) zugeben und auf ca. 3 - 4 mm Körnung weiter kuttern.
- Nitritpökelsalz zugeben und das frische Schweinefleisch unterziehen und auf Endkörnung von ca. 2 mm schneiden bzw. mischen.
- Leicht bindige Masse in entsprechende Faserdärme zu 2/3 voll füllen, mit der Hand formen u. pressen.

Reifung:

- PHASE 1 die Pressen warm abspritzen, in den Schwitzraum stellen und während der Befüllung auf ca. 12°C einstellen - nach Ende der Befüllung das Programm starten.
- PHASE 2 nach der Gelbildung die formstabilen Würste aufhängen, in 3% Salzlake abwaschen und in der Anlage weiter trocknen und räuchern.

REIFE-EMPFEHLUNG:

Nr.	Programmschritt	Zeit (h.min.)	Temperatur	rel. Feuchte	Umluft
1	schwitzen/röten	12.00	20°C	95%	schnell
2	schwitzen/röten	24.00	24°C	95%	langsam
3	schwitzen/röten	24.00	22°C	95%	langsam
	PHASE 2				
4	reifen/trocknen	12.00	20°C	78-86%	langsam
5	ev. Rauchschieb	00.30	20°C	85%	
6	reifen/trocknen	12.00	18°C	76-84%	langsam
7	ev. Rauchschieb	00.30	20°C	85%	
8	reifen/trocknen	ca. 120.00	16°C	74-82%	langsam
9	lagern		11-13°C	Standard	

151019 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.