



Fachberatung – Rezeptdienst

Knacker - A

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
30.00 kg Schweinefleisch II	12.00 gr christl Knacker Combi deliko AF	112301
15.00 kg Rindfleisch II	1.00 gr christl AROMO - WM	161009
12.00 kg Speck	0.50 gr christl Knoblauch Würzpaste	190026
15.00 kg Göderl	2.00 gr christl - Speisewürze flüssig	197005
28.00 kg Eis	19.00 gr Nitritpökelsalz	
<hr/>		
100.00 kg Gesamt Masse		
2.00 kg Kartoffelstärke		

Verarbeitung:

- Das gut vorgekühlte Rind- und Schweinefleisch mit dem christl Knacker Combi deliko AF einige Runden ankuttern.
- 1/3 Eis, Zutaten wie, Knoblauch-Würzpaste, Speisewürze, AROMO - WM und Nitritpökelsalz zugeben und im Schnellgang bis ca. 4°C fein kuttern.
- Weiteres 1/3 Eis, Speck und Göderl zugeben und bis 10°C emulgieren.
- Kartoffelstärke zugeben und im Langsamgang auf 12° - 14°C hochkuttern.
- Restliche Schüttung zugeben und 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 Rinderkranzdärme (38 / 40) füllen und zu 130 gr. Portionen klippen oder abbinden.
- Röten, trocknen und bei ca. 68°C bis zur gewünschten Farbe heiß räuchern.
- Brühen bei 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.