



## Fachberatung – Rezeptdienst

# Krakauer hell - A

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
Aufschnittbrät:	<u>Für das Brät:</u>	
14.00 kg Schweinefleisch mager	6.00 gr Biss Knack AGF	214028
10.00 kg Göderl	6.00 gr christl Krakauer hell - Würzung	112101
6.00 kg Eis	2.00 gr christl Aromo-WM	161009
	20.00 gr Nitritpökelsalz	
Einlage:	<u>Für die Einlage:</u>	
70.00 kg Schweinefleisch I mager	6.00 gr ELCONTO AGF mit Phosphat	164001
	7.00 gr christl Krakauer hell - Würzung	112101
	20.00 gr Nitritpökelsalz	
<b>100.00 kg Gesamt Masse</b>		

## Verarbeitung:

- Schweinefleisch I mager über Wolf gequetscht oder gewürfelt mit 5% Schüttung, Nitritpökelsalz, christl ELCONTO AGF, christl Krakauer hell - Würzung ca. 30 min. unter Vakuum massieren bis das Eiweiß auf der Fleischoberfläche aufgeschlossen ist und zum Durchröten über Nacht in den Kühlraum stellen.
- Das gut vorgekühlte Schweinefleisch mager mit christl Biss Knack AGF einige Runden ankuttern.
- 1/3 Eis, Nitritpökelsalz zugeben und im Schnellgang bis ca. 4°C fein kuttern.
- Weiteres 1/3 Eis, sowie Göderl zugeben und bis 10°C emulgieren lassen.
- Restliche Zutaten wie christl Krakauer hell Würzung, christl Aromo-WM zugeben und auf 12° - 14°C hochkuttern.
- Restliche Schüttung zugeben und das Brät im Langsamgang bis ca. 12°C Endtemperatur fertig kuttern.
- Vorgesalzenes Einlagematerial mit dem Aufschnitt Grundbrät gut durchmischen.
- Zu beachten: Grundbrät und Fleischeinlage sollten beim Vermengen in etwa die gleiche Temperatur haben (max. Temperaturunterschied 5°C).
- In entsprechende Därme füllen.
- Brühen bei ca. 76°C bis Kerntemperatur 70°C.
- 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.