



## Fachberatung – Rezeptdienst

# Landjäger - CH

Material:	Zutaten Kg:	Art. Nr.
44.00 kg Rindfleisch (- 6°C)	22.00 gr Landjäger mE AF Rohstart - R	243086
20.00 kg Mohrenfleisch (2°C)	0.50 gr Start RS II	146003
20.00 kg Rückenspeck gefroren (- 18°C)		
16.00 kg Rindshackfleisch 3mm (2°C)		
	28.00 gr Nitritpökelsalz	

---

### 100.00 kg Rohwurstmasse

#### Verarbeitung:

- Fleisch gefroren, schneidfähig aufgetaut einige Runden zerkleinern
- Gewürze u. Starterkulturen begeben und auf eine grobe Körnung laufen lassen.
- Speck gefroren minus 18°C begeben und auf gewünschte Körnung laufen lassen.
- Gegen Ende des Kutters Rindfleisch 3 mm und Nitrtsalz begeben und fertig kuttern.
- In entsprechende Därme füllen und in die Presse einlegen.

#### Reifung:

- Nach der Produktion 1 Tag bei 8 - 14°C anklimateisieren.
- Schwitzen 2 - 4 Tage je nach Grösse der Presse und Temperatur bei 20 - 24°C bis der Kern ca. 22°C erreicht hat.
- Röten lassen bei 8 - 14°C ca 2 - 3 Tage je nach Temperatur, bis die Stabilität eintritt.
- Die Landjäger über Nacht aufhängen und anklimateisieren lassen.
- Je nach Rauchanlage die landjäger trocknen und räuchern.

160305 TR

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.