



## Fachberatung – Rezeptdienst

# Mostbröckli Crudo R Trockens. - CH

| Material:   | Zutaten/ Kg:  | Art. Nr.        |
|---|---|-----------------|
| 100.00 kg Kuhfleisch dressiert 2°C<br>Kuh - Nüsse | 15.00 gr Mostbröckli CH grob<br>0.10 gr Start - Pök - 100<br><br>30.00 gr Nitritpökelsalz | 120370<br>11701 |

---

### 100.00 kg Kuhfleisch

#### Verarbeitung:

- Kuhfleisch kalt 0 - 2°C wiegen.
- Nitritsalz, Gewürzmischung und Starterkulturen abwiegen, mischen und das Kuhfleisch damit einsalzen und dicht in eine Wanne schichten.
- Im Kühlraum bei 0 - 2°C ca 4 Wochen pökeln.
- Jede Woche umschichten und mit Eigenlake übergießen.
- In Christl Chrinet Power blau Kal.120 / 140 Art.299969 einnetzen.
- Die Mostbröckli aufhängen, bei 7 - 9°C Kühlraumtemperatur durchbrennen.
- Mostbröckli über Nacht anklimateisieren.
- Schwitzen bei 30°C bis Kern 25°C erreicht hat.
- Mostbröckli 3 - 4 Tage reifen lassen bei ca. 10°C.
- Trocknen und Räuchern je nach Anlage.
- Im Klimaraum weiter reifen lassen.
  
- Verlangen sie eine Reifetabelle vom Christl Fachverkäufer.

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.