



## Fachberatung – Rezeptdienst

# Münchner Weißwurst

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
25.00 kg Kalbfleisch und / oder Schweinefleisch mager	5 gr christl CHRIPHOS-B pro kg Magerfleisch	190001
20.00 kg Stelzenfleisch grob entseht	8 gr christl Münchner Weißwurst mit Zitrone Würzung	111074
25.00 kg Fettabschnitte	2 gr christl AROMO BIANCO - Geschmacksverstärker	261004
5.00 kg gekochte Schwarten oder Kalbskopf 3 mm	20 gr Petersilie frisch	
25.00 kg Eis	30 gr Zwiebel frisch	
<b>100.00 kg Gesamt Masse</b>	20 gr Speisesalz	

### Verarbeitung:

- Schwarten oder Kalbskopf weich kochen, gut abkühlen und vor der Verarbeitung 3 mm wolfen.
- Gut gekühltes Magerfleisch und Fettabschnitte getrennt 3 mm wolfen.
- Magerfleisch mit CHRIPHOS-B kurz ankuttern.
- Ca. 1/3 der Schüttung und Salz zugeben.
- Masse im Schnellgang bis 6°C feinkuttern.
- Zwiebel frisch und Fettabschnitte dazu geben und bis ca. 14°C emulgieren lassen.
- Die restliche Schüttung und Zutaten, (außer Petersilie) zugeben.
- Masse bis ca. 4°C kuttern, frische Petersilie zugeben und auf gewünschte Körnung (3-4 mm) schneiden.
- Im Langsamgang die vorgewolften Schwarten bzw. Kalbskopf einige Runden mitlaufen lassen.
- Kutter Endtemperatur 6 - 8°C.
- In Schweinedärme Kal. 28/30 füllen, zu 90 g Portionen abdrehen und ca. 25 min. bei 68 - 70°C brühen.
- Im Eiswasser gut abkühlen.

150901 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.