



Fachberatung – Rezeptdienst

Schweinswurst - A

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
26.00 kg Rindfleisch II	6.00 gr christl Elconto	264001
9.00 kg Eis	6.00 gr christl BISS - P	212002
Einlage:	6.00 gr christl Schweinswurst Würzung	211003
55.00 kg Schweinefleisch II vorgesalzen	1.00 gr Kümmel gemahlen	185025
10.00 kg Schweinewaden vorgesalzen	1.00 gr Pfeffer geschrotet	185052
	2.00 gr christl Speisewürze flüssig	197005
	christl Knoblauch Würzpaste	
	nach Geschmack	190026
100.00 kg Gesamt Masse	22.00 gr Nitritpökelsalz	

Verarbeitung:

- Schweinefleisch II und Schweinewaden mit Nitritpökelsalz 22g/kg und christl Elconto 6g/kg (12 - max. 24 Std.) vorsalzen, über Nacht in den Kühlraum geben und 5 mm wolfen.
- Empfehlenswert ist die Zugabe von christl Schweinswurst Würzung sowie Kümmel und Pfeffer geschr. schon beim Vorsalzen, dies dient zur besseren Aromatisierung.
- Aus Rindfleisch II, Eis, christl BISS - P, Nitritpökelsalz und den restlichen Zutaten ein gut bindiges Brät herstellen (max. 5°C).
- Das 5 mm gewolfte, vorgesalzene Magerfleisch gut untermischen und 2 - 3 Runden im Langsamgang einschneiden.
- In entsprechende Schweinedärme (32 / 34) luftfrei füllen und zu ca. 150 gr. Portionen abdrehen.
- Röten, trocknen und nach Geschmack oder bis zur gewünschten Farbe heiß räuchern.
- Brühen bei max. 78 °C bis Kerntemperatur 72 °C.
- Im Wasserbad oder in der Dusche gut abkühlen.

160302 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.