



## Fachberatung – Rezeptdienst

# Weinbeisser - Meersalz - CH

Material:	Zutaten/ Kg:	Art. Nr.
50.00 kg Schweinfleisch (- 4°C)	25.00 gr Hauswurst Salami mE Rohstart - R	243014
20.00 kg Mohrenfleisch (- 4°C)	0.50 gr Start RS II	146003
20.00 kg Rückenspeck gefroren (- 18°C)	8.00 gr Bacchus rot	261029
10.00 kg Rindshackfleisch 3mm (2°C)	26.00 gr Nitritpökelsalz	
	28.00 gr Chrisale Meersalz fein	164054

---

### 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 die gewünschte Körnung laufen lassen.
- Gegen Ende des Kutters Rindfleisch 3 mm und Meersalz begeben und fertig kuttern.
- In Schafsaitleinge füllen Kal.26/28 füllen.

#### Reifung:

- Nach der Produktion 1 Tag bei 8 - 14°C anklimateisieren.
- Schwitzen 1 Tag je nach Temperatur bei 20 - 24°C bis der Kern ca. 22°C erreicht hat.
- Röten lassen bei 8 - 14°C ca 2 Tage je nach Temperatur, bis die Stabilität eintritt.
- Die Weinbeisser über Nacht aufhängen, dann 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.