



Fachberatung – Rezeptdienst

Wiener / Hauswurst - A

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
23.00 kg Rindfleisch II	6.00 gr christl Elconto	264001
7.00 kg Eis	6.00 gr christl BISS-P	214001
	6.00 gr christl Wiener / Hauswurst	111027
Einlage:	3.00 gr christl Würzzauber	261051
40.00 kg Schweinefleisch mager (ev. Rindfleisch I anteilig)	1.00 gr Knoblauchflocken	100021
10.00 kg Stelzenfleisch, grob entseht	20.00 gr Nitritpökelsalz	
20.00 kg Speck		
<hr/>		
100.00 kg Gesamt Masse		

Verarbeitung:

- Schweinefleisch mager und / oder Rindfleisch I, Stelzenfleisch, Speck, mit der entsprechenden Menge Nitritpökelsalz und christl- Elconto vorsalzen und über Nacht in den Kühlraum stellen (max. 12-24h).
- Aus Rindfleisch II, Eis, christl BISS-P, Nitritpökelsalz und den restlichen Zutaten ein gut bindiges Brät herstellen (max. 5°C).
- Das gesamte vorgesalzene, (eventuell leicht angefrorene) Einlagematerial untermischen und durch die 3 mm Lochscheibe wolfen oder im Kutter auf die gewünschte Endkörnung schneiden.
- Masse unter Vakuum (0,6 - 0,8) kurz nachmischen.
- In entsprechende Därme füllen und zur Aromatisierung über Nacht in den Kühlraum hängen.
- Garen bei ca. 65°C.
- Trocknen und heiß räuchern bei ca. 70°C.
- Garen bei ca. 80°C bis Kerntemperatur 72°C.
- Nach dem Auskühlen eventuell Kaltrauch nach Geschmack.

150819 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.