



## Fachberatung – Rezeptdienst

# Wienerli - CH

Material:	Zutaten/ Kg:	Art. Nr.
32.00 kg Kuhfleisch II	13.00 gr Wienerli - Combi T	212072
8.00 kg Schweinefleisch II	2.00 gr Zwiebelpaste	190043
28.00 kg Halsspeck S V	2.00 gr Aromo	120770
4.00 kg Schwartenblock		
28.00 kg Eis / Wasser	20.00 gr Nitritpökelsalz ohne Schwartenblock	

---

### 100.00 kg Brätmasse

#### Verarbeitung:

- Magerfleisch mit Wienerli Combi einige Runden zerkleinern, dann Nitritsalz begeben und 1/3 der Schüttung zugeben und von 0 - 2°C im Schnellgang kutttern.
- Restschüttung, Schwartenblock u. Halsspeck begeben und 8 - 10°C emulgieren lassen.
- Kutterdeckel abkratzen auf 12 - 14 °C kutttern.
- 10 - 15 Runden im Langsamgang emulgieren lassen.
- In entsprechende Därme füllen.
- Trocknen, räuchern und brühen wie üblich.
- Gut abkühlen oder Duschen.

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.