Rohwurststängel Mediterran

MATERIAL

55,00 kg	Sauenfleisch, gefroren
20,00 kg	Schweinefleisch SII , gekühlt, 3mm
25,00 kg	Schweinefleisch SV, gefroren

ZUTATEN PRO KG

12,00 g	Siliana OGOA	**260294**
0,25 g	BITEC® STARTER B 1	**241080**
0,50 g	Knoblauchgranulat	**249861**
19,00 g	Nitritpökelsalz 0,6%	
8,00 g	Salz	

WURSTHÜLLE

	Unbedruckt NK 40/gerafft (25 Meter) FASER FARBLOS-D (rauchdurchlässig)	**513778**

VERARBEITUNG

1. Das gefrorene Fleisch und Speck mit BITEC® STARTER B1 und den restlichen Gewürzen auf 4 mm vorzerkleinern
2. Das Salz und vorgewolftes Frischfleisch zugeben
3. Masse auf 3 mm Körnung schneiden
4. Wichtig: Masse sollte etwas bindig sein, damit das Fett vom Eiweiß umhüllt wird
5. In Därm füllen
6. Die Würste ca. 36 Stunden bei 22 °C und hoher Luftfeuchte reifen bzw. röten, dann für 12 Stunden die Temperatur auf 20 °C absenken
7. Wenn die Farbe stabil rot ist (nach ca. 36 Stunden), bei ca. 20 °C mit leichten Rauchschüben räuchern
8. Im Klimaraum bei 13–15 °C bis zur gewünschten Abtrocknung reifen

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 ist ausdrücklich ausgeschlossen.

Produkte der folgenden Marken wurden verwendet: WIBERG Gewürzmüller BiTEC

NovaTaste