Bauernbratwurst

MATERIAL

45,00 kg	Schweinefleisch S II
20,00 kg	Schweinefleisch S IV
35,00 kg	Schweinefleisch S V

ZUTATEN PRO KG

8,00 g	Star Fermat Rohpolnische	**226083**
1,00 g	Pfeffer schwarz Grieß	**249971**
1,00 g	Superba 70	**230421**
0,25 g	BITEC® STARTER B 1	**241080**
18,00 g	Nitritpökelsalz 0,4%	
7,00 g	Salz	

WURSTHÜLLE

Schweinedarm 28/30

VERARBEITUNG

1. SIV und SV bis auf ca. -3 °C anfrieren
2. SII gut kühlen
3. Das SIV, SV und die Zutaten in den Kutter geben und bis zu einer Körnung von 3 mm kuttern
4. Das SII-Material durch die 3-mm-Scheibe wolfen und dann der Masse im Kutter beifügen
5. Die fertige Masse sofort in Schweinedärme füllen und auf 70–80 g portionieren
6. Reifen bei 20 °C, bei geringer Umluft und 85 % rel. Luftfeuchtigkeit
7. Bei 22 °C bis zur gewünschten Farbe räuchern
8. Lagern bei ca. 15 °C und 80 % rel. Luftfeuchtigkeit

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: Gewürzmüller BiTEC a Brand of FRUTAROM

NovaTaste