

Geflügelkäsekrainer Novapure

MATERIAL

60 kg Geflügelverarbeitungsfleisch, mager
20 kg Sonnenblumenöl
20 kg Wasser/Eis

MATERIAL EINLAGE

15 kg Emmentaler Käse, gewürfelt

ZUTATEN PRO KG

9 g Novapure Frankfurter/Wiener Würstchen 178340
3 g Staro P Ecoline 137221
20 g Nitritpökelsalz

WURSTHÜLLE

Schafsaitlinge Kal. 20/22
Schafsaitlinge Kal. 22/24

VERARBEITUNG

1. Das Geflügelfleisch durch die 3-mm-Scheibe wolfen und gut kühlen
2. Das Sonnenblumenöl gut kühlen
3. Das gewolfte Magerfleisch sowie die Zutaten in den Kutter geben und alles einige Runden laufen lassen
4. Ca. ein Drittel der Eismenge zufügen und auf guten Verband weiterkuttern
5. Bei einer Brättemperatur von ca. 6 °C das Sonnenblumenöl langsam zugeben und auf ca. 12–14 °C hochkuttern
6. Danach das restliche Eis in den Kutter geben und bis zu einer Brätendtemperatur von 8 °C fertigkuttern
7. Die Käsewürfel begeben und auf gewünschte Körnung einschneiden
8. Das Brät in Schafsaitlinge füllen und portionieren
9. Die Würstchen wie üblich heiß räuchern und bei 76 °C auf eine Kerntemperatur von 72 °C brühen
10. Die Geflügelkäsekrainer nach dem Brühen unter der Dusche gut auskühlen lassen

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.

WIBERG  **NovaTaste**

NovaTaste Austria GmbH A.-Schemel-Str. 9 / A-5020 Salzburg / Tel: +43(0)662.6382.0 / office@novataste.com
NovaTaste Germany GmbH Eichendorffstr. 25 / D-83395 Freilassing / Tel: +49(0)8654.470.0 / office@novataste.com
NovaTaste Production GmbH Eichendorffstr. 25 / D-83395 Freilassing / Tel: +49(0)8654.470.0 / office@novataste.com
www.novataste.com