



Fachberatung – Rezeptdienst

Krainer - BDW - Stixx

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
50.00 kg Schweinefleisch mager (- 5°C)	6.00 gr christl Biss - P	214001
20.00 kg Schweinefleisch II. 3mm, frisch (+3°C)	7.00 gr Krainer / Käsekrainer Würzung AF	211017
22.00 kg Nackenspeck gefroren (-18°C)	5.00 gr Schmalzfleisch Würzung - Deliko	161025
8.00 kg Wasser kalt	1.00 gr Knoblauch granulat	185021
	25.00 gr Tomatenflocken	291002
	21.00 gr Nitritpökelsalz	
<hr/> 100.00 kg Gesamt Masse		

Verarbeitung:

- Nackenspeck gefroren mit Knoblauchgranulat im Kutter grob (ca. Erbsengröße) vorzerkleinern.
- Schweinefleisch mager (- 5°C) sowie die Tomatenflocken zugeben und auf ca. 4 mm Körnung kuttern.
- Schweinefleisch II frisch (3 mm) untermischen, christl Biss - P, Nitritpökelsalz, Krainer Würzung, Schmalzfleischwürzung zugeben und weiterkuttern.
- Zum Schluß das Wasser hinzugeben und im Langsamgang auf Endkörnung von ca. 3 mm schneiden bzw. unter Vakuum nachmischen.

Wichtig: Masse sollte gut bindig sein, damit das Fett vom Eiweiß umhüllt wird.

- In Collagendarm Kal. 22 luftfrei füllen und zu 40 gr. Portionen abdrehen.
- Zur besseren Aromatisierung sowie Umrötung über Nacht im Kühlraum abhängen lassen, da die Masse sehr kalt ist (ca. 0°C).
- Am nächsten Tag röten und trocknen bei 55 - 60°C.
- Heiß räuchern bei 68 - 70°C, nach Farbe und Geschmack.
- Garen / Braten mit Befeuchtung (ca. 60%) bei 78°C bis Kerntemperatur 70°C.
- Nicht duschen, sondern im Produktionsraum auskühlen lassen.
- Im Nachreiferaum bis zur gewünschten Abtrocknung von ca. 35% lagern.

Tipp:

Für das spezielle Raucharoma während der Abtrocknungsphase kalt nachräuchern.

171016 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.