



Fachberatung – Rezeptdienst

Pfeffer Lyoner - Aufschnittwurst

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
<u>Aufschnittbrät bestehend aus:</u>	<u>Für das Brät:</u>	
11.00 kg Schweinefleisch mager	6.00 gr christl Biss Knack AGF	214028
11.00 kg Rindfleisch mager	6.00 gr christl Aufschnitt-Kulminator Würzung	111045
11.00 kg Göderl / Backen	1.50 gr christl Overdrive HB	268002
11.00 kg Speck	20.00 gr Nitritpökelsalz	
11.00 kg Eis	35.00 gr Grüner Pfeffer in Lake	185146
<u>Einlage:</u>	<u>Für die Einlage zum Vorsalzen:</u>	
42.00 kg Schweinefleisch I. mager	6.00 gr christl ELCONTO mit Phosphat	164001
3.00 kg Eis / Wasser	7.00 gr christl Aufschnitt-Kulminator Würzung	111045
100.00 kg Gesamt Masse	20.00 gr Nitritpökelsalz	

Verarbeitung:

- Schweinefleisch I mager 13mm gewolft oder gewürfelt, mit 7% Schüttung, Nitritpökelsalz, christl ELCONTO mit Phosphat, christl Aufschnitt - Kulminator Würzung, ca. 30 min. unter Vakuum massieren bis das Eiweiß auf der Fleischoberfläche aufgeschlossen ist und zum Durchröten über Nacht in den Kühlraum stellen.
- Das gut vorgekühlte Schweinefleisch mager mit christl Biss Knack AGF einige Runden ankuttern.
- 1/3 Eis, Nitritpökelsalz zugeben und im Schnellgang bis ca. 4°C fein kuttern.
- Weiteres 1/3 Eis, sowie Göderl zugeben und bis 10°C emulgieren lassen.
- Restliche Zutaten (**ohne grünen Pfeffer**) wie christl Aufschnitt-Kulminator Würzung, christl Overdrive HB zugeben und auf 12° - 14°C hochkuttern.
- Restliche Schüttung zugeben und das Brät im Langsamgang bis ca. 12°C Endtemperatur fertig kuttern.
- Grünen Pfeffer mit warmen Wasser abspülen, gut abtropfen lassen oder eventuell abtrocknen und in das Aufschnittbrät ca. 3 Runden einkuttern.
- Vorgesalzenes Magerfleisch mit dem Aufschnitt Grundbrät gut durchmischen.
Zu beachten: Grundbrät und Fleischeinlage sollten beim Vermengen in etwa die gleiche Temperatur haben (max. Temperaturunterschied 5°C).
- In entsprechende Därme füllen.
- Brühen bei ca. 76°C bis Kerntemperatur 70°C.
- Gut abkühlen.

151116 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.