



Fachberatung – Rezeptdienst

Pikante Aufschnittwurst

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
<u>Aufschnittbrät bestehend aus:</u>	<u>Für das Brät:</u>	
10.00 kg Schweinefleisch II	6.00 gr christl Biss Knack AGF	214028
10.00 kg Rindfleisch II	6.00 gr christl Aufschnitt-Kulminator Würzung	111045
10.00 kg Göderl / Backen	1.00 gr christl Aromo-WM	161009
10.00 kg Speck	20.00 gr Nitritpökelsalz	
10.00 kg Eis		
<u>Einlage:</u>	<u>Für die Einlage zum Vorsalzen:</u>	
45.00 kg Schweinefleisch I mager	6.00 gr christl ELCONTO mit Phosphat	164001
5.00 kg Eis / Wasser	7.00 gr christl Krakauer hell - Würzung	111037
100.00 kg Gesamt Masse	20.00 gr Nitritpökelsalz	
9.00 kg Paprikawürfel rot (Abtropfgewicht)		
6.00 kg Gurkenwürfel (Abtropfgewicht)		

Verarbeitung:

- Schweinefleisch I mager 13mm gewürfelt, mit 5% Schüttung, Nitritpökelsalz, christl ELCONTO mit Phosphat, christl Krakauer hell - Gewürzzubereitung, ca. 30 min. unter Vakuum massieren bis das Eiweiß auf der Fleischoberfläche aufgeschlossen ist und zum Durchröten über Nacht in den Kühlraum stellen.
- Das Sauergemüse (Paprikawürfel rot, Gurkenwürfel), heiß abspülen und gut abtropfen lassen.
- Das gut vorgekühlte Magerfleisch 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 das Fettmaterial zugeben und bis 10°C emulgieren lassen.
- Restliche Zutaten wie christl Aufschnitt-Kulminator Würzung, christl Aromo-WM zugeben und auf 12° - 14°C hochkuttern.
- Restliche Schüttung zugeben und das Brät im Langsamgang bis ca. 12°C Endtemperatur fertig kuttern.
- Vorgesalzenes Magerfleisch mit dem Aufschnitt Grundbrät und Sauergemüse gut durchmischen.
Zu beachten: Grundbrät und Einlagematerial 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 und anschließend gut abkühlen.

151103 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.