



Fachberatung – Rezeptdienst

Wildwurst gebraten

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
<u>Grundbrät:</u>		
20.00 kg Rindfleisch II	5.00 gr christl Elcontto super	264057
10.00 kg Eis	6.00 gr christl BISS-P	214001
	4.00 gr christl Polnische / Käswurst edel	111097
<u>Einlage:</u>	8.00 gr christl Wildgewürz grob	111155
40.00 kg Wildfleisch mager, entseht, 13mm	2.00 gr christl AROMO - WM	161009
12.00 kg Göderl angefroren (-4°C)	1.00 gr Knoblauchflocken nach Geschmack	100020
18.00 kg Speck, kernig, tiefgefroren (-18°C)		
100.00 kg Gesamt Masse	21.00 gr Nitritpökelsalz	

Verarbeitung:

- Wildfleisch mager, entseht, am Vortag mit dem anteiligen Nitritpökelsalz und christl Elcontto super 12 - max. 24 Std. vorsalzen, über Nacht in den Kühlraum geben und am Tag der Verarbeitung 13 mm wolfen.
- Göderl ebenfalls am Vortag mit dem anteiligen Nitritpökelsalz und Elcontto super 12 - max. 24 Std. vorsalzen, über Nacht in den Kühlraum geben und am Tag der Verarbeitung anfrözen (-4°C).
- Speck tiefkühlen (-18°C).
- Aus Rindfleisch II, Eis, christl BISS-P, Nitritpökelsalz sowie den restlichen Zutaten ein gut bindiges Brät (max. 5°C) herstellen und anschließend aus dem Kutter nehmen.
- Tiefgefrorenen Speck und angefrorene Göderl auf 4 mm kornen.
- Grundbrät und das 13 mm vorgewolfte Wildfleisch langsam unterziehen und gut miteinander vermengen bis eine gleichmäßige Verteilung erreicht ist.
- Masse ca. 3 Minuten unter Vakuum (-0,6 bar) kurz nachmischen.
- In entsprechende mahagoni Faser Därme Kal. 80 luftfrei füllen und zur Aromatisierung über Nacht in den Kühlraum hängen.
Als exquisite Edelvariante empfehlenswert: Naturdarm - Pferde P -Därme Kal. 70 / 75 - Meterware
oder - Schafbodendarm Kal. 35 / 40 ca. 25 cm lang.
Unvergleichlich mit Kunstdarm, in Optik und Geschmack!
- Anwärmen bei 60° - 65°C Kammertemperatur.
- Trocknen bis schöne kräftige Rote Farbe und heiß räuchern bei ca. 70°C nach Farbe und Geschmack.
- Garen / Braten mit Befeuchtung bei 78°C bis Kerntemperatur 72°C.

TIPP

- Für spezielle Rezepturen empfehlen wir die zusätzliche Beigabe von christl Schmalzfleisch - Deliko (Art. Nr. 161025) 5g/kg Masse oder nach Geschmack.
- Für das spezielle Raucharoma während der Abtrocknungsphase kalt nachräuchern.

171011 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.