



## Fachberatung – Rezeptdienst

# Lyoner - Aufschnittwurst

| Material:                            | Zutaten/Kg:                                   | Art. Nr. |
|--------------------------------------|---|----------|
| <u>Aufschnittbrät bestehend aus:</u> |   |          |
| 20.00 kg Schweinefleisch mager       | 6.00 gr christl Biss Knack AGF                | 214028   |
| 20.00 kg Göderl                      | 6.00 gr christl Aufschnitt-Kulminator Würzung | 111045   |
| 10.00 kg Eis                         | 1.00 gr christl Aromo-WM                      | 161009   |
|                                      | 20.00 gr Nitritpökelsalz                      |          |
| <u>Einlage:</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   |
| <b>100.00 kg Gesamt Masse</b>        | 20.00 gr Nitritpökelsalz                      |          |

## Verarbeitung:

- Schweinefleisch I mager 13mm gewolft oder 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 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 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 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.

150819 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.