

Brühdauerwurst-Gewürze:

Bierwurst

Material:

30,000 Schweinefleisch I

30,000 Wurstspeck

40,000 Vorblitz

100,000 Total

Zutaten pro kg:

20,0 gr. Nitritpökelsalz (ohne Vorblitz)

5,0 gr. Bierwurstgewürz

0,5 gr. Knoblauchgranulat

1,0 gr. Wicki

6,0 gr. Purisol-Biss

Verarbeitung

➤ VORBLITZ:

20,000 Kuhwurstfleisch III

10,000 Schwartenblock

10,000 Schüttung

40,000 Total

- Gefrorenen Speck auf 4 mm Körnung blitzen und ins Brät mengen
- Vorgesalzenes Magerfleisch 8 mm wolfen und Alles mischen
- Fertiges Brät in WIBERG-Bierwurst-Därme füllen und kochen

OHNE VERBINDLICHKEIT

Holzhacker Rauchwurst

Material:

23,000 Rindfleisch II

7,000 Eis

45,000 Schweinefleisch, mager

25,000 Speck, gefroren

100,000 Total

Zutaten pro kg:

6,0 gr. Holzhacker Rauchwurst Art.-Nr.: 2-281

6,0 gr. Contrit Art.-Nr.: 2-558

1,0 gr. Supromat Art.-Nr.: 5270

20,0 gr. Nitritpökelsalz Class neu Art.-Nr.: 2-557 Knoblauch nach Geschmack

Därme: Faser Bak-Därme neutral 65/50 Art.-Nr.: F60U6

Verarbeitung

- Das Einlagefleisch mit Nitritpökelsalz und Cintrit vorsalzen (ca. 12 – 14 Std.)
- Aus Rindfleisch II, Eis, Nitritpökelsalz und Class neu ein gut bindiges Brät erzeugen
- Gewürze und Zutaten begeben
- Speck dazublitzen (ca. 5mm)
- Das Magerfleisch durch die 8 mm-Scheibe scheffeln und mit dem Brät vermengen
- In Faser-bak-Därme füllen
- Röten – trocknen – heiss räuchern und durch garen bei 78°C
- Kerntemperatur 72°C

Um ein besonderes Raucharoma zu erzielen, sollte die Wurst vor dem Räuchern mit Kaltrauch vorbehandelt werden. –bei Heissrauch sollte mit Befeuchtung gefahren werden.

OHNE VERBINDLICHKEIT

Mortadella

Material:

32,000 Rindfleisch II

8,000 Eis

35,000 Schweinefleisch

25,000 Speckwürfel

100,000 Total

Zutaten pro kg:

7,0 gr. Mortadella combi Art.-Nr.: 36-247Z

1,0 gr. Würzomat Art.-Nr.: 2-520

20,0 gr. Nitritpökelsalz

4,0 gr. Pfeffer weiss ganz Art.-Nr.: 7480

Verarbeitung

- Aus Schweinefleisch, Rindfleisch II und Eis mit Salz und Phosphat ein bindiges Brät herstellen
- Gegen Ende des Kuttervorganges Gewürz und Würzomat zugeben
- Die Speckwürfel heiss abbrühen und warm zusammen mit den Pfefferkörnern mit dem Brät mengen
- In WIBERG Cellodärme füllen
- Röten – trocknen – heiss räuchern 70°C
- Bei 78°C garen Kerntemperatur 70°C

OHNE VERBINDLICHKEIT