



## Käsekrainer aus dem Heißrauch

**Leitsatz:** 2.4.2.1.3

**Rezepturnummer:** ER2501135

### Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegseweißreies Fleischeiweiß  $\geq 8.0\%$

Bindegewebseweißreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  $\geq 75.0\%$

### Ausgangsmaterial:

30.00 kg Schweinefleisch S III, 3 mm

15.00 kg Rindfleisch R III, 3 mm

40.00 kg Schweinebauch S V, 5 mm, Grobeinlage

15.00 kg Scherbeneis

15.00 kg Edamer Käse 40%

### Gewürze & Hilfsmittel:

2.00 kg Nitritpökelsalz E 250062503

0.50 kg Brühwurst-Gold P 5064400

0.60 kg Krakauer deftig o. Glutamat u. Ascorbinsäure 100100

0.20 kg Kulinavo Free Typ Würze halal287400

### Därme:

Schweinedarm Kal. 24/26

### Ablauf der Verarbeitung:

Das Schweinefleisch III und Rindfleisch III - 3 mm wolfen.

Den Schweinebauch 5 mm wolfen, als Grobeinlage.

Ein Feinbrät im Standardkutterverfahren herstellen.

Die Käsewürfel und den gewolfen Schweinebauch unterziehen.

In die betreffenden Därme abfüllen.

Im Heißrauch bei einer Kammertemperatur von  $+78\text{ °C}$  bis zu einer Kerntemperatur von  $+72\text{ °C}$  garen.

Anschließend abkühlen und in das Kühlhaus geben.

### Zutaten:

Schweinefleisch, Rindfleisch, Trinkwasser, Edamer (Pasteurisierte KUH MILCH, Speisesalz, Säuerungskulturen, Mikrobielles Lab, Farbstoff Beta-Carotin), Schweinespeck, Speisesalz, Dextrose, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Gewürze, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat), natürliches Aroma, Zucker, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit

### Nährwerte:

Brennwert 305 Kcal

Brennwert 1262 KJ

Eiweiß 13.1 g

Kohlenhydrate 0.9 g

Zucker 0.3 g

Fett 27.7 g

gesättigte Fettsäuren 2.4 g

Salz 2 g

*Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.*