



Geschmack & Technologie

Krakauer Würstchen

Leitsatz:
2.4.2.3.4

Rezepturnummer:
ER1706937

Ablauf der Verarbeitung:

Vorbereitung:

Bäuche und Schweinefleisch S II (die Einlage) 8 mm wolfen und über Nacht mit 20g NPS vorsalzen

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß ≥ 8.0

(QUID Deklaration)

Bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß im ≥ 70.0
Fleischeiweiß

Ausgangsmaterial:

10.00 kg	Rindfleisch R III
15.00 kg	Schweinefleisch S III, 3 mm
10.00 kg	Speck S VIII, 3 mm
15.00 kg	Eis/Wasser
25.00 kg	Bäuche S V, 8 mm gewolft (als Einlage)vorgesalzen
25.00 kg	Schweinefleisch S II, 8 mm gewolft (als Einlage) vorgesalzen
100.00 kg	

Kuttermethode:

1. Das Schweinefleisch und Rindfleisch mit Salz, und Brühwurst-Gold trocken vorkuttern.
2. Das Eis auf 2 mal einkuttern. anschließend den Speck und die Gewürze einkuttern
3. Bei +10 °C die Grobeinlage einlaufen lassen.
4. Zerkleinern bis zur gewünschten Körnung.

Kutterendtemperatur:

+ 12 °C - 14 °C

In die betreffenden Därme zu füllen
Röten, trocknen, räuchern, brühen bei + 78°C bis zu einer Kerntemperatur von + 72°C
Anschließend abkühlen

Gewürze & Hilfsmittel:

0.80 kg	Krakauer Free	346000
0.20 kg	+ Kulinavo Free Typ Würze	287400
0.20 kg	+ AVO DEXTRO	060700
1.00 kg	Nitritpökelsalz E250 25 kg	062503
0.50 kg	+ BRÜHWURST GOLD P-5	064400

Zutaten:

Schweinefleisch 74,1 %, Trinkwasser, Rindfleisch 11,1 % (Rindfleisch), Schweinespeck, Speisesalz, Dextrose, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Gewürze, Rapsöl (ganz gehärtet), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat), Zucker, Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit

Därme:

Schweinedärme Kal. 26 / 28

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.463KJ
Zucker	0,8g
Brennwert Kcal	354Kcal
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Fett	32,6g
Eiweiß	13,4g
Gesättigte Fettsäuren	5,9g
Natrium	0,6g
Kohlenhydrate	1,6g
Salz	1,6g

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.