



## Mettenden/Rauchenden vom Wildschwein

**Leitsatz:**  
2.4.1.1.11

**Rezepturnummer:**  
ER1806044

**Ablauf der Verarbeitung:**  
**Vorbereitung:**

Wildschweinfleisch und Bäuche kühlen

**Anforderung laut Leitsatz:**

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß >= 10.0  
(QUID Deklaration)  
Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im >= 75.0  
Fleischeiweiß

1. Wildschweinfleisch, Bäuche, AVO Reifemittel mit Würzung, Starterkulturen und NPS vermengen.
2. Das gesamte Material 3 mm wolfen und anschließend bindig mengen.
3. In die betreffenden Därme füllen

**Ausgangsmaterial:**

70.00 kg Wildschweinfleischabschnitte gut gekühlt 3mm  
30.00 kg Bäuche 60 : 40, gut gekühlt, 3 mm  

---

100.00 kg

24 Stunden bei +18°C bis +20°C bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 80-85 % umröten lassen. Wenn stabile Umrötung erreicht ist, im Intervall oder manuell kalt räuchern. Nach dem Räuchern noch ein paar Stunden abtrocknen lassen, dann entweder zum Verkauf anbieten oder in Vakuumbbeutel verpacken und bei +16°C lagern.

**Gewürze & Hilfsmittel:**

1.00 kg	Mc-Mettenden / Räucherenden "Free"	140600
40.00 g	1 Beutel MC-STARTERKULTUREN FÜR 100 KG	608102
2.30 kg	Nitritpökelsalz E250 25 kg	062503
0.20 kg	+ Kulinavo Free Typ Würze	287400

Die Räucherung mit AVO-Landrauch gibt der Wurst einen typischen Geschmack und eine ansprechende Farbe.

**Zutaten:**

Wildschwein 84,5 %, Schweinefleisch 20,7 %, Schweinespeck, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Antioxidationsmittel: (E 301 Natriumascorbat, E 300 Ascorbinsäure), Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

**Därme:**

Schweinedarm Kal. 26/28 oder Saitlinge Kal. 24 (Portionsgewicht ca. 100 g).

**Nährwerte:**

Brennwert KJ	1.372KJ
Zucker	0,6g
Brennwert Kcal	331Kcal
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Fett	27,9g
Eiweiß	19,0g
Gesättigte Fettsäuren	2,2g
Natrium	1,2g
Kohlenhydrate	1,0g
Salz	2,9g

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.