



Wiener Würstchen traditionell

Leitsatz:
2.221.03

Rezepturnummer:
ER2200500
10.1.008

Ablauf der Verarbeitung:

1. Das Fleisch- und Fettmaterial 3 mm wolfen.
2. Das Magerfleisch mit dem Nitritpökelsalz und dem Kutterhilfsmittel Brühwurst Gold trocken ankuttern.
3. 2/3 Eis zugeben und bei hoher Messerdrehzahl auf eine Temperatur von 4C° kuttern.
4. Restliches Eis und Speck zugeben sowie Gewürze und Hilfsstoffe und auf 12 C° auskuttern.
5. Das Brät in Saitlinge Kal. 22/24 füllen.
6. Röten 50°C Trocknen 55°C Räuchern bei 60°C.
7. Bei einer Kammertemperatur von 78°C auf eine Kerntemperatur von 72°C garen.
8. Anschließend abduschen und ins Kühlhaus verringern.

Bitte die Anwendungsempfehlung der Rauchanlagenhersteller beachten.

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß >= 8.0
(QUID Deklaration)
Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im >= 75.0
Fleischeiweiß

Ausgangsmaterial:

30,00 kg	Rindfleisch R III
28,00 kg	Schweinefleisch S III
12,00 kg	Nackenspeck
10,00 kg	Backen
20,00 kg	Eis/Wasser
<hr/>	
100,00 kg	

Gewürze & Hilfsmittel:

2,00 kg	Nitritpökelsalz E250	25 kg	062503
0,50 kg	+ BRÜHWURST GOLD P-5		064400
0,60 kg	WIENER WÜRSTCHEN ROT		037600

Därme:

Schaf Saitling Kal.:22/24

Zutaten:

Schweinefleisch 49,0 %, Rindfleisch 33,1 % (Rindfleisch), Schweinespeck, Trinkwasser, Speisesalz, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Gewürze, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat), Dextrose, Glucosesirup, Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Naturdarm, Rauch

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.179KJ
Zucker	0,1g
Brennwert Kcal	285Kcal
Eiweiß	14,1g
Fett	25,1g
Natrium	0,8g
Gesättigte Fettsäuren	8,0g
Salz	2,3g
Kohlenhydrate	0,6g