



RINDSBRATWURST CLEAN

Ausgangsmaterial

48.000 kg	Rindswurstfleisch R II
30.000 kg	Rindswurstfleisch R III
7.000 kg	Wasser
15.000 kg	Emmentaler gerieben
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

18 kg	Meersalz	
16 kg	Mischung Mexican Griller Delice	Art.-Nr. F990
3 kg	Maltodextrin geräuchert	Art.-Nr. 15046

Hilfsmaterial

Därme: Schweinedärme kal. 26/28

Arbeitsanleitung

1. Das Rindswurstfleisch R II durch die 3 mm-Scheibe wolfen.
2. Das gewolfte Fleisch mit dem Rindswurstfleisch R III mischen und durch die 5 mm-Scheibe wolfen.
3. Das gewolfte Fleisch, das Wasser, das Salz und die Gewürze in einem Mischer 12 Minuten bindig mischen.
4. Den Käse begeben und weitere 3 Minuten mischen.
5. In die gewünschten Därme füllen.
6. Bei 75 °C Umgebungstemperatur auf 72 °C Kerntemperatur brühen.
7. Danach im Eiswasser rasch abkühlen.