



BIO-SCHWEINSWÜRSTLI

Ausgangsmaterial

20.000 kg	Bio Rindfleisch RIII
10.000 kg	Eis
30.000 kg	Grundbrät / Vorblitz

20.000 kg	Bio Schweinefleisch mager SII / 12 mm
20.000 kg	Bio Schweinebauch mager SIV / 12 mm
25.000 kg	Bio Schweinebauch fett SV / 12 mm
5.000 kg	Eis
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

13 g	Nitritpökelsalz (begrenzte Zugabe gem. V des WBF 910.181)	
5 g	Speisesalz	
9 g	Bio Wienerli Kombi.....	Art.-Nr. 8701
0.5–1 g	Bio Kümmel ganz.....	Art.-Nr. 6089

Hilfsmaterial

Därme: Schafsdärme Kal. 24/26

Arbeitsanleitung

1. Das Fleisch für die Grobeinlage durch die 12 mm Wolfscheibe scheffeln und mit dem Eis, dem anteiligen Nitritpökelsalz–Speisesalzgemisch und den Gewürzen gut mischen und über Nacht umröten lassen.
2. Aus dem Rindfleisch, dem Eis, dem anteiligen Nitritpökelsalz–Speisesalzgemisch und den Gewürzen wird bis ca. 6 °C ein Grundbrät gekuttert.
3. Das vorbereitete und umgerötete Einlagematerial in das Grundbrät kräftig einmischen und ca. 3–5 Runden einschneiden.
4. Das Brät in die vorbereiteten Saitlinge füllen und wie gewohnt weiter behandeln.