



CERVELAS OHNE SCHWARTEN

Ausgangsmaterial

22.000 kg	Rindwurstfleisch R III / Schenkelfleisch
21.000 kg	Schweinefleisch S III / Schenkelfleisch
35.000 kg	Speckabschnitte S IX / Laffenspeck
22.000 kg	Eis / Wasser
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

19 g	Nitritpökelsalz	
20 g	Pacocut Clean.....	Art.-Nr. 21167
11 g	Cervelas Gewürz.....	Art.-Nr. 1408
1 g	Frischzwiebel flüssig.....	Art.-Nr. 9126

Hilfsmaterial

Schweinedarm Kal. 28/30 oder Rinderdarm

Arbeitsanleitung

1. Das Magerfleisch mit Nitritpökelsalz und 1/3 Eis küttern, bis 3 °C erreicht sind.
2. Anschliessend das zweite Drittel Eis, das Gewürz und Pacocut Clean zugeben.
3. Bei 3 °C das letzte Drittel Eis zugeben küttern bis 3 °C.
4. Dann den Speck zugeben auf ca. 13 °C fertig küttern.
5. Das fertige Brät in die vorbereiteten Därme füllen und wie gewohnt in der Rauch- und Kochanlage räuchern, brühen und kühlen.

Bemerkung, Variante

Bei Flüssigrauchanlagen wird ANR 1081.21 SmokeEZ Select Enviro 24 empfohlen.