



KNOSPE RINDWIENERLI

Ausgangsmaterial

38.000 kg	Rindfleisch R III
20.000 kg	Rindfleisch R IV
18.000 kg	Rinderkernfett 3 mm gewolft und gefroren, 3–5 % kann durch Pflanzenfett ausgetauscht werden
24.000 kg	Eis
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

13 g	Nitritpökelsalz	
5 g	Speisesalz	
9 g	Bio Wienerli Kombi.....	Art.-Nr. 8701

Arbeitsanleitung

1. Rinderkernfett 3 mm wolfen und frosten.
2. R III und R IV auf 3 mm wolfen und im Kutter mit Nitritpökelsalz und Speisesalz trocken ankuttern.
3. Bio Wienerli Kombi und das Eis in drei Teilmengen einkuttern.
4. Bei ca. 3 °C das gefrostete Rinderfett zusetzen.
5. Kuttern bis zu einer Endtemperatur von ca. 14 °C.
6. Das Brät in die vorbereiteten Därme füllen und wie gewohnt weiterbehandeln.
7. Im Wasserbad oder unter der Dusche abkühlen.