



SCHÜBLIG REIN RIND

Ausgangsmaterial

20.000 kg	Fettes Rindfleisch R V 70/30 (für Feinbrät)
12.000 kg	Eis
58.000 kg	Brustkern (Einlage) R II 8 mm
10.000 kg	Weiches Brustfett (Einlage) 8 mm
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

18 g	Nitritpökelsalz	
8 g	Schweinsbratwurst Gewürz.....	Art.-Nr. 1437
5 g	Kutterhilfsmittel m. Umrötung.....	Art.-Nr. 2570

Hilfsmaterial

Schweinedarm 32/34

Arbeitsanleitung

1. Magerbrät mit Salz und Kutterhilfsmittel bindig auskuttern.
2. Gut gekühltes Einlagematerial mit Gewürz auf ca. 3 mm bindig einkuttern.
3. In Därme füllen.
4. In der Kammer gut umröten lassen (dauert etwas länger).
5. Danach leicht antrocknen.
6. Räuchern (je nach System 2–3 Mal).
7. Brühen auf Kerntemperatur 70 °C.
8. Duschen.

Bemerkung, Variante

Die Würzung muss bei Rindfleisch etwas erhöht werden. Evtl. noch etwas Knoblauch zugeben.