



BIO GEFÜGELFLEISCHKÄSE

Ausgangsmaterial

55.000 kg	Pouletwurstfleisch
25.000 kg	Poulethautzubereitung (separate Rezeptur)
20.000 kg	Eis / Wasser
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

10 g	Nitritpökelsalz	
8 g	Speisesalz	
26 g	Bio Fleischkäse Kombi.....	Art.-Nr. 7299

Hilfsmaterial

Fleischkäse-Backschalen und Backfolie

Arbeitsanleitung

1. Das Pouletfleisch mit dem gesamten Salz und einem Drittel Eis ankuttern und nach 3–4 Runden das Bio Fleischkäse Kombi zugeben.
2. Das Eis in weiteren 2 Teilmengen zugeben.
3. Bei 2 °C die Poulethautzubereitung zugeben und kuttern bis 12 °C.
4. Das fertige Brät in die Backschalen füllen und weiter behandeln wie gewohnt.

Zubereitung

1. Fleischkäse backen bei 120–130 °C bis zu einer Kerntemperatur von 72 °C.

Bemerkung, Variante

Bei Pouletfleischbräten kann die Endtemperatur bereits bei 8 °C erreicht sein. Diese Bräte neigen zum überkuttern.