FLEISCHKÄSE OHNE MILCHPRODUKTE

Ausgangsmaterial

40.000 kg	Schweinewurstfleisch S III
5.000 kg	Rinderwurstfleisch R III
18.000 kg	Laffenspeck
15.000 kg	Halsspeck S V
22.000 kg	Eis
100.000 kg	**Gesamtmasse**

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

20 g	Nitritpökelsalz
11 g	Paco Bratfleischkäse OG, OA ..... Art.-Nr. F294

Arbeitsanleitung

1. Das Magerfleisch mit dem Kombi und Nitritpökelsalz einige Runden trocken ankuttern.

   1/3 Eis zugeben bis ca. 3 °C erreicht sind. Anschliessend nochmals 1/3 Eis zugeben.
2. Bei 4 °C wird der Speck sowie das letzte Drittel Eis zugegeben und bis auf 13°C fertig gekuttert.
3. Das fertige Brät in die vorbereiteten Formen füllen.
4. Den Fleischkäse dann bei 130 °C im vorgeheizten Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 72 °C backen.

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind durch den Rezeptanwender selbstverantwortlich zu prüfen.

pacovis