



## SUCUK

### Ausgangsmaterial

40.000 kg	Rindfleisch R III gewolft, 3 mm
25.000 kg	Rindfleisch R IV gewolft, 3 mm
25.000 kg	Rinderfett gewolft, 3 mm
10.000 kg	Wasser
<b>100.000 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>

### Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

18 g	Nitritpökelsalz	
40 g	Sucuk Kombi.....	Art.-Nr. F622

### Arbeitsanleitung

1. Das Fleisch mit dem Wasser vormischen.
2. Anschliessend das Salz und Sucuk Kombi begeben und kneten bis eine gute Bindung entsteht.
3. Dann die fertige Masse in die vorbereiteten Därme füllen.
4. In der Kammer bei trockener Hitze 80 °C und ein bis zwei Rauchschritten auf 72 °C im Kern garen.

### Bemerkung, Variante

Die Masse kann auch im Kutter vermisch werden, muss davor aber durch die 5 mm Scheibe gewolft werden.