



## MINISALAMI MIT SBRINZ

### Ausgangsmaterial

20.000 kg	R II 3 mm frisch gewolft
20.000 kg	R II gefroren
40.000 kg	S II gefroren
20.000 kg	S V Brustriemen Karreeseite / fetter Schweinebauch gefroren
10.000 kg	Sbrinz Randstücke granuliert 3 mm
7.000 kg	Sbrinz gemahlen
<b>117.000 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>

### Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

26 g	Nitritpökelsalz	
10 g	Mischung Luftgetrocknete Rohwurst oG. ....	Art.-Nr. 6843
1 Btl.	Starterkultur SK 81/ SBY-81 .....	Art.-Nr. 19304 / 18429
10 g	Pfeffer schwarz fein gebrochen.....	Art.-Nr. 6012

### Hilfsmaterial

Schafsdärme Kal. 20/22 oder Schweinsdärme 32/34

### Arbeitsanleitung

1. Die Starterkulturen in 0.5 Liter warmen Wasser (ca. 30° C) für 30 bis 45 Minuten aktivieren.
2. Das gefrorene magere Fleisch mit Starterkulturen und den Gewürzen auf ca. 4 mm kuttern.
3. Speck gefroren und Sbrinz im Kutter gleichmässig einkuttern, ca. 3 mm.
4. Frisches Rindfleisch und Nitritpökelsalz auf gewünschte Körnung und leichte Bindung fertig kuttern, 2–3 mm.
5. In die vorbereiteten Schafsdärme füllen.

### Reifungsempfehlung für Kaliber 20–30

Temperaturangleichung ca. 2 Stunden im Arbeitsraum.

- |         |  |
|---------|--|
| 1. Tag  | 20–24 °C / 92–94 % rel. Luftfeuchte  |
| 2. Tag  | 20–24 °C trocknen für ca. 2 Stunden, dann räuchern auf die gewünschte Rauchfarbe / Rauchstärke |
| danach: | 12–15 °C / 72–76 % rel. Luftfeuchte, vorsichtig trocknen                                       |

Weiter reifen in einem zugluftfreien Raum bis zur gewünschten Abtrocknung.