



# RINDFLEISCH CHIPS

## Ausgangsmaterial

100.000 kg Rindfleisch R I und R II gemischt  
**100.000 kg Gesamtmasse**

## Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

22 g	Nitritpökelsalz	
5 g	Vianda Trockensalzung.....	Art.-Nr. 7939
1 Btl	Starterkultur SK 47.....	Art.-Nr. 2224
	Hautfaserdarm Kal. 50	

## Arbeitsanleitung

1. Das Rindfleisch 5 oder 8 mm wolfen mit dem Trennsatz.
2. Die Gewürze, Nitritpökelsalz und Starterkulturen zugeben und auf leichte Bindung mischen.
3. In die vorbereiteten Därme füllen.
4. Reifen und räuchern bis zu einer Abtrocknung von ca. 40 % nach eigenem Programm.
5. In dünne Chips schneiden.

## Bemerkung, Variante

Die Chips eventuell mit Heissluft nachtrocknen.