



WILD - SALAMETTI

Ausgangsmaterial

20.000 kg	Hirschfleisch mager H II, 3 mm gewolft
60.000 kg	Hirschfleisch mager H II, TK
20.000 kg	Schweinebauch Fett / Brustabschnitte SV
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

26 g	Nitritpökelsalz	
10 g	Pacoferm deftig	Art.-Nr. 1874
1 g	Thymian gerebelt	Art.-Nr. 1143
0.3 g	Rosmarin geschnitten	Art.-Nr. 6055

Hilfsmaterial

1 Btl.	Starterkulturen SK 47 (20 g für 100 kg Masse)	Art.-Nr. 2224.1
	Saitlinge - Kaliber 20/22	

Arbeitsanleitung

1. Schweinebauch in 5 x 5 cm grosse Stücke schneiden und im TK durchfrieren.
2. Das gefrorene Fleisch im Kutter mit den Gewürzen und Starterkulturen auf die gewünschte Körnung kuttern.
3. Das gewolft Hirschfleisch HII zugeben und mit dem NPS auf Endkörnung kuttern.
4. Die Masse in die vorbereiteten Därme füllen und wie gewohnt weiterbehandeln.

Bemerkung, Variante

Reife-Empfehlung:

Die frisch gefüllten Rohwürste bei 22 °C und 94 % RLF für 24 Stunden schwitzen.

Weitere 24 Stunden bei 20 °C und 90 % RLF reifen.

Danach einen kleinen Rauchintervall zuschalten und reifen lassen bei ca. 16 °C und 80 % RLF.