



# GROBE BRAUNSCHWEIGER METTWURST

## Ausgangsmaterial

20.000 kg	Schweinefleisch S II gut gekühlt
80.000 kg	Schweinefleisch S IV gut gekühlt
<b>100.000 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>

## Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

26 g	Nitritpökelsalz	
10 g	Mischung Paco Braunschweiger oG .....	Art.-Nr. F250
1 g	Paprika flüssig .....	Art.-Nr. 9127

Starter		
20 g	Starterkultur VBL 84, VL für 100kg Masse .....	Art.-Nr. 18427

## Hilfsmaterial

Cellulosedärme Kal. 45

## Arbeitsanleitung

1. Das gesamte Fleischmaterial in wolfgerechte Stücke schneiden, mit dem Gewürz, Nitritpökelsalz und den gelösten Starterkulturen vermengen.
2. Alles über den einfachen Satz 13 mm schroten, leicht andrücken und über Nacht im Pökelkühlhaus röten und aromatisieren lassen.
3. Paprika flüssig, wenn gewünscht, zu dem geschroteten Fleisch zugeben, über 3 oder 5 mm Scheibe einfacher Satz wolfen und dann in die vorbereiteten Därme füllen.
4. Danach reifen nach eigenem Programm oder wie unten aufgeführt.

## Bemerkung

Kein vakuumiertes Fleisch verwenden, da ein hoher Anteil an spontan säuernden Milchsäurebakterien zu erwarten ist.

## Reifungsvorschlag

1. Röten 6–8 Stunden bei 26 °C und 92 % rel. Luftfeuchtigkeit.
2. Trocknen bei 26 °C. für ca. 1 Stunde, danach räuchern bei 28 °C auf die gewünschte goldbraune Farbe, ca. 30–60 min.
3. Nachreifen im Klimaraum ca. 24 Stunden bei 15 °C und 75–80 % rel. Luftfeuchtigkeit.