

# Teewurst fein

Feine  
Teewurst,  
klassisch fein!



## Ausgangsmaterial

30.000	kg	Schweinefleisch S III
10.000	kg	Rind II
25.000	kg	Rückenfett kernig
27.000	kg	S Bauch
8.000	kg	Speiseöl
<hr/>		
100.00	kg	Gesamtmasse

## Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

26 g	Nitritpökelsalz	
10 g	Teewurst oG, oA	Art.-Nr. 12528
2 g	Paco Duo Rot	Art.-Nr. 1751
20 g	Straterkultur VBL 84	Art.-Nr. 18427

## Arbeitsanleitung

1. Fleisch und Fett auf 3 mm wolfen und anfrieren.
2. Im Kutter mit allen Zutaten (Kulturen vorlösen) incl. NPS cremig kuttern (22 - 24°C).
3. Füllen in räucherbare Hüllen.
4. Bei 24°C 24h bei voller Feuchte reifen.
5. Trocknen und Räuchern.
6. Danach im Kühlraum lagern.

## Bemerkungen

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

Zur Herstellung einer groben Mettwurst 20% der feinen Teewurstmasse mit dem Salz aufkuttern und S Bauch 12mm leicht angefroren mit Gewürz und vorgelösten Kulturen auf 5 - 6mm einschneiden. Eventuell auch hier 5% Öl zugeben.

Hierzu bitte 1876 Pacoferm Mettwurst grob oG oA verwenden.