



MOSTBRÖCKLI

Ausgangsmaterial

Rindfleisch vom Stotzen zugeschnitten

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

28 g	Nitritpökelsalz	
5 g	Vianda Trockensalzung.....	Art.-Nr. 7939
	Starterkulturen SK 21.....	Art.-Nr. 2226

Arbeitsanleitung

1. Salz, Gewürze und Starterkultur gut vermischen.
2. Salzen im Tumbler:
 - a. Fleisch und Salz–Gewürzmischung in den Tumbler schichten.
 - b. Tumbeln mit folgenden Einstellungen:
 - 1 min arbeiten mit max. 3 U/min, 3 Stunden Pause. Während dieser Pause sich immer wiederholend 10 min Vakuum und 10 min belüften.
 - Gesamtzeit 70–90 Stunden bei 4–5 °C.
3. Anschliessend das gesalzene Fleisch in Strumpf oder Netz einziehen und in Wannen schichten. Fleischsaft über das Fleisch geben.
4. Für ca. 10 Tage bei 6–8 °C durchbrennen lassen. Nach 5 Tagen umschichten.
5. Fleischstücke aufhängen, kurz duschen und bei 20 °C für 10 Stunden klimatisieren.
6. In der Rauchanlage erst bei 40 °C für eine Stunde trocknen.
7. Anschliessend bei 40 °C für ca. 2 Stunden 15 min trocknen, dann 5 min räuchern und 5 min reifen ohne Feuchte.
8. Nachreifung für 8–14 Tage bei 13–15 °C und Luftfeuchtigkeit 73–78%. Der Gewichtsverlust sollte im Bereich von 45% liegen.