

## Haiders Weißwurst

RNr. 05.111-10

### Material:

15,000	kg	KA II Kalbfleischabschnitte
30,000	kg	S II Schweinefleischabschnitte
11,000	kg	S IX Deckelspeck
5,000	kg	S-Backen
7,000	kg	Schwarten
32,000	kg	Eis
<b>100,000</b>	<b>kg</b>	<b>Gesamt</b>

### Gewürze und Zutaten je kg Masse:

		Artikel-Nr.	
22,00	g	Kochsalz	
7,00	g	Münchner Weißwurst Optimal m. Zitrone	51.2715200
5,00	g	MB Cut KutterFit WL	70.9870213
1,00	g	Glutarom Top	32.1013000
1,00	g	BeckWürz Zitrone	56.0154200
25,00	g	Zwiebeln frisch	
15,00	g	Petersilie frisch	

### Verarbeitung / Fertigungshinweise

Schwarten weichkochen und im kaltem Wasser abkühlen. Schwarten über 2-mm wolfen.

Schweinefleisch, Kalbfleisch, Speck und Backen zusammen mit Kochsalz, *Gewürzen* und 1/3 Eis in den Kutter geben und bis 12°C hochkuttern.

Restliche Eismenge zugeben und bis 10°C kuttern.

Vorgewolfte Schwarten, *Petersilie frisch* und *Zwiebeln frisch* zugeben und im langsamen Gang einschneiden.

**Füllen:** Schweinedärme 28/30

**Brühen:** 72°C ca. 30 Min.