

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
100,000	kg	Gesamt

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 hochküttern.

Restliche Eismenge zugeben und bis 10°C küttern.

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

Füllen: Schweinedärme 28/30

Brühen: 72°C ca. 30 Min.