

Schwarzwürstle mit Meerrettich

RNr. 09.022-1

Material:

50,000	kg	gepökelt, gekochtes Schweinekopffleisch mit Maske und Rüssel
15,000	kg	gekochte Schwarten
10,000	kg	Kesselbrühe oder heißes Wasser
<u>25,000</u>	kg	Blut
100,000	kg	Gesamt

Gewürze und Zutaten je kg Masse:

	Artikel-Nr.
23,0 g NPS	
12,0 g Thüringer Rotwurst B	50.1217000
3,0 g Glutarom S	32.1015000
30,0 g Zwiebel frisch	
20,0 g Meerrettichgranulat (4mm)	70.9870221
5,0 g Meerrettichpulver	70.9870234

Därme: Saitline Kal. 20/22 oder 22/24

Verarbeitung / Fertigungshinweise

Die Schweineköpfe in einer 10 %igen Nitritpökelsalzlake für 5 Tage durchpökeln lassen.

Die Köpfe weich kochen, ausbrechen und sortieren. Das Material in Würfel (5-6 mm) schneiden oder durch die 8 mm Scheibe wolfen.

Die Schwarten weich kochen und anschließend mit den Zwiebeln durch die feine Scheibe wolfen. Die Brühe unter die gewolfen Schwarten rühren. Verhältnis Schwarte zu Brühe nach gewünschter Festigkeit wählen. Die Schwartenmasse kann auch im Kutter feinzerkleinert werden.

Das Fleischmaterial mit NPS und den Gewürzen mischen, danach die noch warme Schwartenmasse und das Blut zugeben und alles gut vermengen.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen. Bei 78°C ca. 40 Minuten kochen. Anschließend warm abspülen und sofort intensiv räuchern (45 - 50°C).

Die Schwarzwürstle nach Belieben abtrocknen lassen.

Notiz: Dieses Rezept basiert auf praktischen Erfahrungen und Laboruntersuchungen. Die richtige Anwendung liegt jedoch außerhalb unserer Verantwortung