

Bauernfrühstück im Geleemantel

RNr. 10.299-4

Material:

51,000	kg	Schweinefleisch S II (Schulter)
21,000	kg	S IV Bauch mager
28,000	kg	Wasser
100,000	kg	Gesamt

Gewürze und Zutaten je kg Masse:

	Artikel-Nr.
19,00 g NPS	
64,00 g Bauernfrühstück im Geleemantel	50.1142000
Oder:	
64,00 g Bauernfrühstück im Geleemantel oG	50.1142300

Verarbeitung / Fertigungshinweise

Herstellung: S II und S IV gut gekühlt durch die 3-mm Scheibe wolfen.

S II und S IV zusammen mit *Bauernfrühstück im Geleemantel* im Kutter bei langsamen Umdrehungen gründlich mischen. Anschließend die komplette Schüttung zugeben und solange mischen, bis das Wasser gut aufgenommen ist. In den letzten Runden das Nitritpökelsalz einstreuen und kurz untermischen. Es soll nicht zu viel Bindung erreicht werden.

Masse in die vorbereitete Därme füllen.

Wichtig: Würste bei 45° C Kammer- bzw. Kesseltemperatur ca. 30 Minuten umröten.

Anschließend Temperatur auf 75 - 78° C erhöhen und ca. 90 Minuten garen
Kerntemperatur: 70 - 72° C

Gebrühte Würste im Wasserbad ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

Luft einschüsse wegmassieren, Därme stippen, nachklippen und nochmals ca. 10 Minuten im kalten Wasserbad kühlen.

Würste über Nacht im Kühlraum hängend auskühlen lassen.