

Zwiebelfleisch - Pfefferfleisch

RNr.10.310-20

Material: magere Bauchabschnitte, Schulterabschnitte oder ähnliches

Gewürze und Zutaten je kg Gesamtmasse:

19,0 g	NPS	
3,0 g	Rotstabil Classic 210	31.1114200
7,0 g	Schweinefleisch / Dosenfleisch Würz	50.3151000
1,5 g	Knoblauchgranulat fein	70.9870167
2,0 g	Pfeffer schwarz griffig gemahlen	70.9870332
2,0 g	MB Cut Liquid Aktiv	10.2430000
2,0 g	Glutaron S	32.1015000
14,0 g	Aspik Gold S	70.9870200
100,0 g	Wasser	

Variante Pfeffer:

	Pfeffer schwarz gebrochen 2-3	
6,0 g	mm	70.9870148

Variante Zwiebel:

13,0 g	Zwiebel Scheiben	70.9870113
12,0 g	Röstzwiebeln	70.9870172

Verarbeitung / Fertigungshinweise

Die Abschnitte wolfen. Dabei nur mit dem Vorschneider und dem Messer abreiten. Danach die gewolfte/gequetschte Masse mit allen Zutaten außer dem Aspik im Tumbler vermischen.

Das Material eine Stunde bei vollem Vakuum und 4 U/min. laufen lassen. Fünf Minuten vor Ende des Programmes das Aspik zugeben.

Danach die gesamte Masse in die Füllmaschine geben und einfüllen. (Därme Kal. 90)

Die befüllten Därme bei 80°C für ca. 4 Stunden im Kessel brühen.

Befüllte Ware erst an der Luft, später im Kühlraum auskühlen lassen.