

REZEPTDIENST

GEWERBE/INDUSTRIE

Wiener



Materialzusammenstellung:

23,- kg	R 2 - grob entsehntes, fast fettfreies Rindfleisch und R 3 - bindegewebehaltiges Rindfleisch; erkennbares Fett max.15 %
7,- kg	Schüttung (Eis)
30,- kg	Grundbrät
50,- kg	Schweinefleisch durchwachsen (halbfett, halbmager) S 4 - mageres, sehnen- und schwartenzugfreies Bauch- und Brustfleisch, 1/3 Fettanteil und S 5 - fette, jedoch nicht schmalzige Schweinebäuche, schwartenzugfrei, 2/3 Fettanteil
20,- kg	R 2 - grob entsehntes, fast fettfreies Rindfleisch
100,- kg	

RAPS Produkte pro kg Masse:

4 g	Wiener/Mährisch-Gewürz (Nr. 8532)
5 g	Tari K 2 Neu pro kg Brätfleisch
2 g	Idealrot
5 g	RAPS-Fleischrot pro kg Schweinefleisch
1 g	Glutalin
18-20 g	Nitritpökelsalz

Därme:

Bedruckte Faser-D-Därme Kaliber 60, 75 oder 90

Zubereitungsempfehlung:

1. R 2, S 4 und S 5 separat anfrieren
2. Aus R 2 und R 3, dem Nitritpökelsalz, Tari K 2 NEU sowie Idealrot und Eis ein gut bindiges Brät kuttern.
3. Das gefrorene S 4 und S 5 grob einkuttern.
4. Gewürze und Einlagefleisch zugeben und auf gewünschte Körnung fertigkuttern.
5. In oben angeführte Därme füllen und über Nacht im Kühlraum oder bei einer Temperatur zwischen 8° - 10° C zur Umrötung und Aromatisierung abhängen.
6. Im Heißrauch räuchern, bei 75° C brühen oder bei 80° – 85° C in Heißluft durchgaren.
7. Eventuell nach dem Auskühlen kalt nachräuchern.