

Stuttgarter Schinkenwurst

MATERIAL GRUNDBRÄT

12 kg Rindfleisch RII
10 kg Schweinefleisch SIII
10 kg Schweinefleisch SVI
16 kg Schweinefleisch SIX
12 kg Wasser/Eis

MATERIAL EINLAGE

26 kg Schweinefleisch SII
14 kg Schweinefleisch SIV

ZUTATEN PRO KG GRUNDBRÄT

| | | |
|--------|----------------------------|--------|
| 4,0 g | Conzentra Bierschinken OG | 227048 |
| 3,0 g | Staro P Ecoline | 137221 |
| 1,0 g | Frischzwiebel Flüssigaroma | 235208 |
| 2,0 g | Umami Booster | 284412 |
| 2,0 g | Rosalin | 227376 |
| 2,0 g | Pökulus | 227208 |
| 20,0 g | Nitritpökelsalz | |

ZUTATEN PRO KG EINLAGEFLEISCH

| | | |
|--------|-----------------|--------|
| 2,0 g | Pökulus | 227208 |
| 20,0 g | Nitritpökelsalz | |

WURSTHÜLLE

| | |
|--|--------|
| Meine Spezialität NK 75/50 SAFE-FASER schwarz | 559317 |
|--|--------|

VERARBEITUNG

1. Das Einlagematerial SII und SIV mit den Zutaten für Einlage vermengen, durch die 5- oder 8-mm-Scheibe wolfen, über Nacht im Kühlraum lagern
2. Das übrige Material vor der Verarbeitung gut kühlen
3. Das Magerfleisch RII und SIII sowie getrennt davon das Fettmaterial SVI und SIX durch die 2- oder 3-mm-Scheibe wolfen
4. Das magere Material zusammen mit dem Staro P Ecoline in den Kutter geben und alles einige Runden laufen lassen
5. Anschließend ca. 40 % vom Eis und das Nitritpökelsalz hinzufügen und auf guten Verband weiterkuttern
6. Bei einer Brättemperatur von 4 °C das gewolfte Fettmaterial und die restlichen Zutaten beigegeben und auf 12 °C weiterlaufen lassen
7. Danach das restliche Eis in den Kutter geben
8. Die Masse dann wieder im Schnellgang auf ca. 8 °C hochkuttern
9. Das vorgesalzene Einlagematerial dem Brät zufügen. Im Langsamgang auf die gewünschte Körnung (3–5 mm) kuttern
10. Anschließend das Brät entlüften
11. Das Brät in Wursthüllen füllen
12. Die Schinkenwurst bei 75 °C auf eine Kerntemperatur vom 70–72 °C brühen
13. Safe-Faser Därme mit Wasser gut – bis in den Kern – kühlen

Ohne Verbindlichkeit. Dieses Rezept ist das Ergebnis praktischer Erfahrungen und Versuche. Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr. Die Vorschriften des betreffenden Landes sind zu beachten; jegliche Haftung unsererseits muss deshalb ausgeschlossen werden.



NovaTaste Austria GmbH A.-Schemel-Str. 9 / A-5020 Salzburg / Tel: +43(0)662.6382.0 / office@novataste.com
NovaTaste Germany GmbH Eichendorffstr. 25 / D-83395 Freilassing / Tel: +49(0)8654.470.0 / office@novataste.com
NovaTaste Production GmbH Eichendorffstr. 25 / D-83395 Freilassing / Tel: +49(0)8654.470.0 / office@novataste.com
www.novataste.com