

Wildsalami

MATERIAL

42 kg Schweinefleisch SII, 3 mm, gefroren
18 kg Schweinefleisch SV, Würfel, gefroren
40 kg Wildfleisch, 3 mm, frisch

ZUTATEN PRO KG

12,00g	Star Fermat Pepper OG	230199
0,25g	BITEC® STARTER B 3	241193
1,00g	Umami Booster	284412
18,00g	Nitritpökelsalz	
10,00g	Kochsalz	

WURSTHÜLLE

Wildsalami NK 50/30 FASER bak-D	548175
DECO QUICK® f. Rohwurst rund genäht FK 70/55 Pfeffer grün	550839

VERARBEITUNG

1. Das gefrorene SII mit dem SV, den BITEC Reifekulturen und Würzung auf 5 mm vorzerkleinern
2. Salzmischung und vorgewolfes Wildfleisch zugeben
3. Masse auf 2–3 mm Körnung schneiden
4. Wichtig: Masse sollte etwas bindig sein, damit das Fett vom Eiweiß umhüllt wird
5. In Wursthüllen füllen
6. Ca. 2 Tage bei 22–24 °C reifen bzw. röten, dann nach je 48 Stunden zwei Mal die Temperatur auf 18 °C und 16 °C absenken
7. Bei geräucherter Variante, sobald die Farbe stabil rot ist (nach ca. 2 Tagen), bei ca. 22 °C in mehreren Rauchschüben räuchern
8. Im Klimalageraum bei ca. 12–14 °C, Feuchte langsam auf ca. 75 % absenken
9. Bis zur gewünschten Abtrocknung reifen

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