



Bauernsalsiccia einfach & gut

Rohstoffe/Materialauswahl

auf 100kg Brätmasse

| | | |
|----|----|--|
| 10 | S2 | Schweineschulter oder Verarbeitungsfleisch mager |
| 50 | S4 | Schweinebauch mager |
| 40 | S5 | Schweinebauch durchwachsen |
| 10 | | Wasser |

Temperatur Ausgangsmaterial

<7°C

Hilfsstoffe/Gewürze

Gramm auf 1 kg Brätmasse

| | | |
|---------|--------------|---|
| 15- 16g | | Kochsalz oder Nitritpökelsalz für umgerötete Bratwurst) |
| 2 - 3g | Art.: 140018 | Kutterhilfsmittel MasterCut Gold P |
| 12g | Art.: 140054 | Salsiccia Classico Gewürzzubereitung |
| 20g | | Weißwein |

Herstellung

| | |
|---|--|
| 1 | Alle Fleischbestandteile in etwa ¼ Faustgroße Stücke schneiden |
| 2 | Das vorgeschchnittene Fleisch mit dem Gewürz vorvermengen |
| 3 | Das gewolfte SII mit der Gewürzmischung gut durchmengen. Anschließend auf 6 oder 8 oder 10mm wolfen (8mm sind empfohlen!) |
| 4 | Das Wasser, Salz, Weißwein und Kutterhilfsmittel MasterCut Gold P zugeben und kräftig durchkneten |
| 5 | In Schweinedarm Kal. 30-32 mm füllen, auf etwa 10-12 abdrehen. |
| 6 | Fertige wurst bei 3-4°C über Nacht gut durchkühlen (pH-Wert Stabilisierung und Wasseraufnahme) und am nächsten Tag frisch grillen! |

Eigene Notizen

