



Kochsalami nach Chorizo-Art

Rohstoffe/Materialauswahl

auf 100kg Brätmasse

35	S4	Bauchfleisch mager, ohne Schwarte
10	S2	Schweinefleisch entseht, fast fettfrei
30	S6	Schweinebacke ohne Schwartenzug
17	R3	Rindfleisch mit Bindegewebe
8		Scherbeneis

Hilfsstoffe/Gewürze

Gramm auf 1 kg Brätmasse

19 – 20g	Art.: 008006	NPS mit 0,5-0,6%
0,5g	Art.: 140018	MasterCut Gold P
15g	Art.: 140024	Chorizo-Gewürzzubereitung
1 – 2g	Art.:140040	Gluta-Clean Eco (Zusatzwürzung für vollen Geschmack)

Herstellung

1	S4 und S2 in Stücke schneiden und mit anteiliger Menge NPS und Gewürz über Nacht anwürzen.
1.1	Schweinebacken in Stücke schneiden und eicht anfrieren. Das Rindfleisch durch eine 3mm (doppelter Satz) scheibe wolfen.
2	Aus Eis, Rindfleisch, MasterCut Gold P allen Gewürzen und Salz ein gut bindiges, glattes Brät herstellen
3	Kutter im Rückwergang laufen lassen und alle Zutaten miteinander vermengen
4	Die erhaltene Masse durch eine grobe Scheibe (16-22mm) wolfen
5	In 75er Faser, Textil- oder Kollagendärme füllen.
6	Über Nacht bei +4°C durchreifen lassen
7	Nach Dauerwurst Rauch- und Kochprogramm, anschliessend nur kurz duschen und an der Luft auskühlen lassen
8	Am nächsten Tag etwa 1 bis 2h kalt Nachräuchern

Eigene Notizen



REZEPTUR SERVICE

