



## Kräuterkrakauer

### Rohstoffe/Materialauswahl

auf 100kg Brätmasse

10	R3	Kutterfleisch, bindegewebehaltig
10	S3	Kutterfleisch, bindegewebehaltig
50	S2	sehnenfreies Schweinefleisch
25	S5	durchwachsenes Bauchfleisch
5		Eis

### Hilfsstoffe/Gewürze

Gramm auf 1 kg Brätmasse

17 – 20g	Art.: 008006	NPS mit 0,5-0,6%
3,0g	Art.: 140018	MasterCut Gold P
10g	Art.: 140028	Krakauer-Gewürzzubereitung
1 – 2g	Art.:140040	Gluta-Clean Eco (Zusatzwürzung für vollen Geschmack)
3-4g	Art.:101811	Schwäbische Gartenkräuter

### Herstellung

1	Gut durchgekühltes Einlagefleisch (S5 + S2) mit anteiliger Menge NPS und Gewürz (nicht die Kräuter!) über Nacht vorpökeln
1.1	Aus R3, S3 mit Scherbeneis und anteiliger Menge NPS und MasterCut Gold P zu einem gut bindigen Brät kuttern T+4-6°C
2	Das S2 durch den Vorschneider lassen. Das S5 durch die 5mm Scheibe wolfen
3	Das Einlagefleisch im Rückwertgang zugeben und für gleichmässige Verteilung sorgen (eventuell noch 2-3 Runden um ersten Gang) einkuttern. Zum Schluss die Kräuter zugeben!
5	In Natur- oder Faserdärme füllen
6	Im heißrauch kräftig anröchern und bei 74-78°C durchbrühen
7	Duschen und durchkühlen
8	Nach Wunsch am nächsten Tag kalt Nachröchern

### Eigene Notizen

---



---



---



---

