



Krakauer klassisch

Rohstoffe/Materialauswahl

auf 100kg Brätmasse

35	R3	Kutterfleisch
15		Scherbeneis

25	S4	mageres Bauchfleisch
25	S5	durchwachsenes Bauchfleisch

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)

Herstellung

1	S4 in Stücke schneiden und mit entsprechender Menge NPS und Gewürz über Nacht vorsalzen
1.1	S5 über Nacht anfrieren
2	Aus R3 und Scherbeneis mit anteiliger Menge Gewürz und NPS zu einem bindigen Brät T° ca 5-8°C kuttern
3	Das S5 zugeben und bis einer Körnung von ca 5mm auskuttern
4	Das S4 wolfen (5mm) und im ersten Gang unterarbeiten
5	In Natur- oder rauchdurchlässige Kunstdärme 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

