



Landrauchsalami

Rohstoffe/Materialauswahl

auf 100kg Brätmasse

30	R2	Rindfleisch entseht, fast fettfrei T°C kleiner 7°C
40	S2	Schweinefleisch entseht, fast fettfrei
30	S8	Rückenspeck gefroren

Hilfsstoffe/Gewürze

Gramm auf 1 kg Brätmasse

28 – 30g	Art.: 008006	NPS mit 0,5-0,6%
0,5g	Art.: 130043	Starterkulturen für schnittfeste Rohwurst
10 – 12g	Art.: 104140	Haussalami Gewürzzubereitung
1 – 2g	Art.:140040	Gluta-Clean Eco (Zusatzwürzung für vollen Geschmack)
1 – 2g	Art.:110018	Raucharoma

Herstellung

1	R2 auf 3mm wolfen
2	Starterkulturen im lauwarmen Wasser auflösen (ca. 500ml Wasser/50 Gramm Starterkultur) oder gründlich mit der Gewürzzubereitung vermengen
3	Gefrorenen Kutterspeck einige Runden vorkuttern
4	Gefrorenes Schweinefleisch, die Gewürzzubereitung, das Raucharoma und aufgelöste Starterkulturen hinzugeben und auf ca. 4 mm Körnung auskuttern
5	Das vorgewolfte Rindfleisch und einige runden später das NPS zugeben
6	Imlangsamem Gang auf ca. 3mm Körnung auskuttern. Das Brät sollte nun kompakt aber nicht schmierig sein.
7	Ideale Kutter-Endtemperatur etwa-2°C
8	In Faser oder Kollagendärme füllen.
9	Nach vorgegebenem Reifeprogramm reifen.

Eigene Notizen

