



Pfefferbeißer Klassisch

Rohstoffe/Materialauswahl

auf 100kg Brätmasse

65	S2	Schweinefleisch entseht, fast fettfrei,
35	S5	Schweinebauch durchwachsen

Hilfsstoffe/Gewürze

Gramm auf 1 kg Brätmasse

24 – 26g	Art.: 008006	NPS mit 0,5-0,6%
0,5g	Art.: 130043	Starterkulturen für schnittfeste Rohwurst, oder
	Art.: 130054	GDL
26g	Art.: 140024	Pfefferbeißer-Gewürzzubereitung
1 - 2g	Art.: 140040	Gluta-Clean-Eco

Herstellung

1	Fleisch in etwas halbf Faustgroße Stücke schneiden und miteinander vermengen
2	Das Gewürz und alle funktionelle Produkte, sowie das NPS zugeben und kräftig durchmischen
3	Die Masse durch die 3mm oder 5mm Scheibe wolfen und kurz kräftig durchkneten
3	In Schafssaitlinge Kaliber 20-24 füllen, einige Stunden durchröten lassen
4	Im Kaltrauch bei Temperaturen zwischen 20 und 26°C räuchern (ca 30min)
5	Bei ausgeschwitztem Fett mit heißem Wasser kurz abspülen. Danach an der Luft auskühlen und trocknen lassen.

Eigene Notizen

