



Pfefferbeißer mager, Kuttertechnologie

Rohstoffe/Materialauswahl

auf 100kg Brätmasse

65	S2	Schweinefleisch entseht, fast fettfrei, angefroren auf ca-2°C
15	S5	Schweinebauch durchwachsen, angefroren auf ca-2°C
20	S4	S4 Schweibauch mager, angefroren auf ca-2°C

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
14g	Art.: 140056	Pfefferbeißer-Gewürzzubereitung
1 - 2g	Art.: 140040	Gluta-Clean-Eco

Herstellung

1	Fleisch in etwas halbf Faustgroße Stücke schneiden und bei -18°C 3-4 Stunden anfrieren
2	Fleisch in Kutter geben und bei etwa 800-1000 U/min vorzerleinern auf ca 6-8mm
3	Starterkulturen im lauwarmen Wasser auflösen, das Gewürz und alle funktionelle Zutaten, sowie das NPS zugeben
4	Bei 800-1000 U/min bis einer Körnung von 3-5mm auskuttern, anschließend im Rückwertsgang einige Minuten durchkneten
5	In Schafssaitlinge Kaliber 20-24 füllen, einige Stunden durchröten lassen
6	Im Kaltrauch bei Temperaturen zwischen 20 und 26°C räuchern (ca 30min)
7	Bei ausgeschwitztem Fett mit heißem Wasser kurz abspülen. Danach an der Luft auskühlen und trocknen lassen.

Eigene Notizen

