



Schinkenkrakauer

Rohstoffe/Materialauswahl

auf 100kg Brätmasse

65	S2	Sehnenfreies Schweinefleisch
10		Eiswasser

20	R3	Kutterfleisch, bindegewebehaltig
5		Scherbeneis

Hilfsstoffe/Gewürze

Gramm auf 1 kg Brätmasse

17 – 20g	Art.: 008006	NPS mit 0,5-0,6%
15g	Art.: 140028	Krakauer-Gewürzzubereitung
1 – 2g	Art.:140040	Gluta-Clean Eco (Zusatzwürzung für vollen Geschmack)
3-5g	Art.:102942	Würzige Bratenlake
1-5g	Art.:999998	Pfeffer grün, ganz

Herstellung

1	Das S2 mit dem Messer vorschneiden und mit würziger Bratenlake und anteiliger Menge NPS und Gewürz (auch ganze Pfefferkörner) anpoltern oder über Nacht einsalzen
1.1	Aus R3 mit Scherbeneis und anteiliger Menge NPS und würziger Bratenlake zu einem gut bindigen Brät kuttern T+4-6°C
2	Das angepolterte S2 nochmals kräftig durchmischen, so dass der Eiweißaufschluss an der oberfläche vollständig gewährleistet ist
3	Das feine Brät zugeben und bei langsamer Geschwindigkeit (Kutter um Rückwergang oder Poltermaschine) einige Minuten bindig mischen
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

