



Münchener Weißwurst Delikat

Rohstoffe/Materialauswahl

auf 100kg Brätmasse

40	S3	Kutterfleisch Schwein, sehnenhaltig
25	S9	Kutterspeck
10		Schwarten oder Kalbskopf vorgekocht
25		Scherbeneis

Temperatur Ausgangsmaterial

<7°C

Hilfsstoffe/Gewürze

Gramm auf 1 kg Brätmasse

17 - 18g		Kochsalz
3 - 4g	Art.: 140018	Kutterhilfsmittel MasterCut Gold P
8 - 10g	Art.: 140004	Münchener Weißwurst Gewürzzubereitung
1 - 2g	Art.:140040	Gluta-Clean Eco (Glutamatfreie Zusatzwürzung für vollen Geschmack)
10g		FrISChe Petersilie ohne Stiehl
5g		frISChe Zwiebeln

Herstellung

1	Magerfleisch und Speck getrennt wolfen. Schwarten oder Kalbskopf vorkochen und kaltstellen.
2	Schwarten oder Kalbskopf durch eine 3mm Scheibe wolfen
3	Das Magerfleisch mit MasterCut Gold P, dem NPS, Gewürzen, Zwiebeln und 2/3 des Eises ankuttern. Bis etwa 6°C, anschließend den vorgewolften Speck und das restliche Eis zugeben. Bis 12°C fertig kuttern.
4	Schwarten oder Kalbskopf, sowie die Petersilie zugeben und einige Runden im ersten Gang untermischen.
5	Fertiges Brät in Schweinedärme Kal. 30-32 füllen
6	Bei 72-74°C brühen (ca. 20 min) bis eine Kerntemperatur von mindestens 70°C erreicht wurde
7	Fertiges Produkt kalt abschwenken und anschließend im Eiwasserbad herunterkühlen.

Eigene Notizen

