



Münchener Weißwurst Traditionelle Herstellung

Rohstoffe/Materialauswahl

auf 100kg Brätmasse

35	S3	Kutterfleisch Schwein, sehnenhaltig
15	S6	Backen
10	S8	Rückenspeck
8	S9	Kutterspeck
7		Kalbskopf vorgekocht
25		Scherbeneis

Temperatur Ausgangsmaterial

<7°C

Hilfsstoffe/Gewürze

Gramm auf 1kg Brätmasse

16 – 17g		Kochsalz
3 - 4g	Art.: 140018	Kutterhilfsmittel MasterCut Gold P
8 – 10g	Art.: 140004	Münchener Weißwurst Gewürzubereitung
1 – 2g	Art.:140040	Gluta-Clean Eco (Glutamatfreie Zusatzwürzung für vollen Geschmack)
10g		Frische Petersilie ohne Stiel

Herstellung

1	Magerfleisch und Speck getrennt wolfen. Schwarten oder Kalbskopf vorkochen und kaltstellen.
1.1	Schwarten oder Kalbskopf durch eine 3mm Scheibe wolfen
2	Das Magerfleisch mit MasterCut Gold P, dem NPS und 2/3 des Eises ankuttern bis etwa 0 - 2°C. Vorgekuttertes Magerbrät entfernen.
3	Das vorgewolfte Fett in den Kutter geben und bis etwa 12°C weich auskuttern
3.3	Das vorgekutterte Magerbrät zugeben und mit dem restlichen Eis und der Fettmasse auskuttern bis etwa 10°C
4	Kalbskopf zugeben und einige Runden im ersten Gang untermischen, danach die Petersilienblätter zugeben und weitere 7-10 Runden im ersten Gang einkuttern.
5	Fertiges Brät in Schweinedärme Kal. 30-32 füllen
6	Bei 72-74°C brühen (ca. 20 min) bis eine Kerntemperatur von mindestens 72°C erreicht wurde
7	Fertiges Produkt kalt abschwenken und anschließend im Eiwasserbad herunterkühlen.

Eigene Notizen

