



## Rindswurst nach Krakauer Art

Kennziffer:

Rezept-Nr.:

Druck:

### Material

8	kg	Rindsfleisch	III
2	kg	Eis	
30	kg	Rindfleisch	III
10	kg	Rindfleisch	II
40	kg	Rindfleischabschnitte (Rippe, Lappen fett)	

### Zutaten pro kg:

22	g	Nitritpökelsalz	
4	g	Kutterhilfsmittel PC	10749 Art.
1	g	Geschmacksabrunder	10385 Art
5	g	Rindswurst	10424 Art
4	g	Polnische	10417 Art
0,25	g	Garlic	3015955

### Artnr:

Därme: Schafsaitling 26/28  
oder Collagendarm

### Analysenwerte:

BEFFE	ca
BEFFE im FE chem.	ca

### Beurteilung laut Leitsätze:

BEFFE
BEFFE im FE chem histr.

### Produktionshinweise:

Wolfeinsatz: einfacher Satz 3 mm

Kuttermesser: 6 Messer

Umröten: da mit viel gefrorenem Material gearbeitet wird mindestens 1 Stunde bei Raumtemperatur hängen lassen

in der Anlage Röten: bei 60 ° Cel. und Trocknen,

Räuchern: bei 68 ° Cel.

Garen: bei 78 ° Cel.

Kerntemperatur: 72 ° Cel.

kurz duschen an der Luft auskühlen

### Verarbeitungshinweise:

- ✓ frische Rindfleischabschnitte wolfen und frieren
- ✓ aus Rindfleisch, III, Eis und allen Zusätzen Brät erzeugen
- ✓ Brät aus dem Kutter nehmen
- ✓ Rindfleisch II und III 4 mm wolfen
- ✓ gefrorene Fettabschnitte ohne Brät auf 4 mm kornen
- ✓ Rindfleisch II und III mit einschneiden
- ✓ Brät bei langsamer Messerwelle untermischen
- ✓ füllen und weiterbehandeln wie oben angegeben