



# Unser - Ding

# Rezept - Dienst

## Hauswürstl - Knobi ohne E - Num

Rezept-Nr.:

Kennziffer:

Druck:

### Material

25	kg	Schweinefleisch	III
25	kg	Schweinefleisch	II
50	kg	Kutterbauch	
100	kg		

### Zutaten pro kg:

Artnr:

26	g	Kochsalz	
16	g	Hauswurst Knobi mit GP	
0,25	g	BioPrime SG 97 NO3R-100	
0,2	g	Bio Prime SG 38 - 100	

### Analysenwerte:

BEFFE	ca.
BEFFE im FE chem.	ca

### Beurteilung laut Leitsätze:

BEFFE	nicht unter
BEFFE im FE chem	nicht unter
histr.	nicht unter

### Produktionshinweise:

Wolfeinsatz: 3 mm ; 8 mm

Kuttermesser: 6

Reifen: 12 Std. bei Raumtemperatur cir. 18 ° C  
24 Std. in der Klimakammer bei 24 bis 26 ° C 92 % Luftfeuchtigkeit  
24 Std. cir. 8 ° C

Räuchern: 3 x 10 Minuten bei cir. 24 ° C 78 % Luftfeuchtigkeit mit jeweils  
15 Minuten zwischen Trocknen

Bei Raumtemperatur: 8 bis 12 ° C abtrocknen bis 27 % Gewichtsverlust dann Verkehrsfähig

### Verarbeitungshinweise:

- S III 3 mm wolfen und eingefrieren
- Kutterbauch einfrieren
- S II Frisch
- S III im Kutter fein zerkleinern unter Zugabe von Gewürzen und Kulturen
- den Kutterbauch eine Runde einschneiden
- Kochsalz zusetzen weitere 2 Runden schneiden
- über Wolf 8 mm wolfen und gut durchmengen
- füllen in Schweinedärme endlos über den Rauchstock
- als Ring oder abgedreht in cirka 500 g Stücke
- Reifen wie oben beschrieben