



Bauern-Schwarzwurst

Kennziffer:

Rezept-Nr.:

Druck:

Material

40	kg	Backe mit Schwarte
15	kg	Schweineleber gepö. gekocht
5	kg	Schweinefleisch II
26	kg	Schwarte gebrüht
14	kg	Blut
100	kg	

Zutaten pro kg:

24	g	Kochsalz	Artnr:
10	g	Blut- Rotwurst	10623
25	g	frische Zwiebel	
2	g	Geschmacksabrunde.	10385
10	g	Kochsalz auf Vorgesalzenes	

Därme: weite Schweinedärme; Rinderkranzdarm

Analysenwerte:

BEFFE	ca.
BEFFE im FE chem.	ca.

Beurteilung laut Leitsätze:

BEFFE	nicht unter
BEFFE im FE chem	nicht unter
hist.	nicht unter

Produktionshinweise:

Wolfeinsatz: 3 mm

Kuttermesser:

Brühen:	Im Kessel bei 80 ° Cel.
Kerntemperatur:	72 ° Cel.
Abduschen:	warm
Räuchern:	bei 68 ° Cel. 30 Minuten

Bei Raumtemperatur erkalten lassen

Verarbeitungshinweise:

- Backe kochen und 6 mm Würfeln
- Leber mit 20 g über Nacht vorsalzen und anschließend durch brühen 6 mm würfeln
- SII Pökeln und Brühen 6 mm Würfeln
- Schwarten weich kochen heiß 3 mm wolfen
- mit sämtlichen Zutaten sowie Salz und Gewürz vermischen
- anschließend Blut untermengen
- Brühen wie oben angegeben