

Rezept des Monats: Bio-Bierschinken

Gerade bei Fleisch- und Wurstwaren steigt die Sensibilität der Kunden für Herkunft und Verarbeitung der Rohstoffe immer mehr. Von einem abwechslungsreichen Bioangebot lassen sich Kunden gerne verlocken.

39

Fleisch & Co

Ausgabe 01/2024



Rezept des Monats powered by

WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE

Gewürzmüller

NovaTaste

BIO-BIERSCHINKEN

Gerade bei Fleisch- und Wurstwaren steigt die Sensibilität der Kunden für Herkunft und Verarbeitung der Rohstoffe immer mehr. Von einem abwechslungsreichen Bioangebot lassen sich Kunden gerne verlocken.

Verarbeitung

- Das Einlagematerial würfeln, mit den Zutaten und dem Eis im Tumbler unter Vakuum und gekühlt für 2 Std. mengen.
- Über Nacht stehen lassen.
- Für das Feinbrät das Fleisch- und Fettmaterial getrennt voneinander durch die 3-mm-Scheibe wölfen & gut kühlen.
- Das gewolfte, gut gekühlte Magerfleisch mit der gesamten Salzmenge und dem Kutterhilfsmittel C ankuttern.
- Das erste Drittel Eis zugeben und bis 3 °C kuttern.
- Das feingewolfte Fett und die restlichen Gewürze und Zusätze dazugeben.
- Das zweite Drittel Eis zugeben und bis 9 °C weiterkuttern.
- Das restliche Eis zufügen und bis 10 °C kuttern, dann im Langsamgang das Brät entlüften.
- Die Grobeinlage homogen unter das Brät mischen.

- In Wursthüllen füllen und bei 76 °C garen (Kerntemperatur von 70 °C)
- Safe-Faser Därme mit Wasser gut – bis in den Kern – kühlen.
- WI-BAR® Därme im Betriebsraum abkühlen lassen und erst dann in den Kühlraum bringen.

Wursthülle

Unbedruckt NK 90/50 SAFE-FASER bernstein, Art.-Nr.: 502831
Unbedruckt NK 90/50 WI-BAR®-B orange, Art.-Nr.: 525002

Achtung: Materialzusammensetzung muss in Bio-Qualität erfolgen. Beachten Sie die Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über die ökologische/biologische Produktion und Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen oder die entsprechenden Verordnungen des jeweiligen Ziellandes.

Material Grundbrät

12,0 kg Schweinefleisch SII
3,0 kg Schweinefleisch SIII
8,4 kg Schweinefleisch SVII

6,6 kg Wasser/Eis

Material Einlage

67,0 kg Schweinefleisch SI
3,0 kg Wasser/Eis

Zutaten pro kg Grundbrät

5 g Bio-Aufschnitt/Fleischkäse AF, Art.-Nr.: 240943,
2 g Bio Superba AF, Art.-Nr.: 240951
3 g Bio Nadurot, Art.-Nr.: 241004
3 g Kutterhilfsmittel C, Art.-Nr.: 227188
10 g Bio Kutterpower OH AF, Art.-Nr.: 240944
10 g Meersalz Fein, Art.-Nr.: 258134
10 g Nitritpökelsalz

Zutaten pro kg Einlagefleisch

8 g Bio Bierschinken ohne Hefe, Art.-Nr.: 237910
2 g Bio Superba AF, Art.-Nr.: 240951
10 g Bio Kutterpower OH AF, Art.-Nr.: 240944
3 g Bio Nadurot, Art.-Nr.: 241004
3 g Kutterhilfsmittel C, Art.-Nr.: 227188
10 g Meersalz Fein, Art.-Nr.: 258134
10 g Nitritpökelsalz

Foto: NovaTaste, biogemacht

Bio-Bierschinken



Rezept des Monats powered by

WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*


NovaTaste

BIO-BIERSCHINKEN

Gerade bei Fleisch- und Wurstwaren steigt die Sensibilität der Kunden für Herkunft und Verarbeitung der Rohstoffe immer mehr. Von einem abwechslungsreichen Bioangebot lassen sich Kunden gerne verlocken.

Verarbeitung

- Das Einlagematerial würfeln, mit den Zutaten und dem Eis im Tumbler unter Vakuum und gekühlt für 2 Std. mengen.
- Über Nacht stehen lassen.
- Für das Feinbrät das Fleisch- und Fettmaterial getrennt voneinander durch die 3-mm-Scheibe wolfen & gut kühlen.
- Das gewolfte, gut gekühlte Magerfleisch mit der gesamten Salzmenge und dem Kutterhilfsmittel C ankuttern.
- Das erste Drittel Eis zugeben und bis 3 °C kuttern.
- Das feingewolfte Fett und die restlichen Gewürze und Zusätze dazugeben.
- Das zweite Drittel Eis zugeben und bis 9 °C weiterkuttern.
- Das restliche Eis zufügen und bis 10 °C kuttern, dann im Langsamgang das Brät entlüften.
- Die Grobeinlage homogen unter das Brät mischen.

- In Wursthüllen füllen und bei 76 °C garen (Kerntemperatur von 70 °C)
- Safe-Faser Därme mit Wasser gut – bis in den Kern – kühlen.
- WI-BAR® Därme im Betriebsraum abkühlen lassen und erst dann in den Kühlraum bringen.

Wursthülle

Unbedruckt NK 90/50 SAFE-FASER bernstein, Art.-Nr.: 502831
Unbedruckt NK 90/50 WI-BAR®-B orange, Art.-Nr.: 525002

Achtung: Materialzusammensetzung muss in Bio-Qualität erfolgen. Beachten Sie die Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über die ökologische/biologische Produktion und Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen oder die entsprechenden Verordnungen des jeweiligen Ziellandes.

Material Grundbrät

12,0 kg Schweinefleisch SII
3,0 kg Schweinefleisch SIII
8,4 kg Schweinefleisch SVII

6,6 kg Wasser/Eis

Material Einlage

67,0 kg Schweinefleisch SI
3,0 kg Wasser/Eis

Zutaten pro kg Grundbrät

5 g Bio-Aufschnitt/Fleischkäse AF, Art.-Nr.: 240943,
2 g Bio Superba AF, Art.-Nr.: 240951
3 g Bio Nadurot, Art.-Nr.: 241004
3 g Kutterhilfsmittel C, Art.-Nr.: 227188
10 g Bio Kutterpower OH AF, Art.-Nr.: 240944
10 g Meersalz Fein, Art.-Nr.: 258134
10 g Nitritpökelsalz

Zutaten pro kg Einlagefleisch

8 g Bio Bierschinken ohne Hefe, Art.-Nr.: 237910
2 g Bio Superba AF, Art.-Nr.: 240951
10 g Bio Kutterpower OH AF, Art.-Nr.: 240944
3 g Bio Nadurot, Art.-Nr.: 241004
3 g Kutterhilfsmittel C, Art.-Nr.: 227188
10 g Meersalz Fein, Art.-Nr.: 258134
10 g Nitritpökelsalz

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at