

Ginterstorfer GmbH

Naturdärme | Fleischereibedarf

Saxen 19

4351 Saxen

Österreich / AUSTRIA

Tel: +43 (0) 7269 7559 - 0

Fax: +43 (0) 7269 7559 - 20

Email: office@ginterstorfer.at

## Debreziner

### Zutaten

17	kg	Rindfleisch II
45		mageres Schweinefleisch I
30		Speck
8		Eis (47% der Brätmasse)
1800	g	Nitritpökelsalz
200 - 300		Wurstwürze Debreziner
80		Stellarot (Rötemittel)
240		Stellasol (Bindemittel)

Schweinefleisch I in große Würfel schneiden, mit einer anteilmäßigen Menge Pökelsalz vermischen und über Nacht kühl ziehen lassen.

Rindfleisch II grob vorschneiden, mit dem restlichen Pökelsalz vermengen und ebenfalls reifen lassen. Am nächsten Tag wird grob gekuttert, das Eis wird zugefügt, anschließend wird bis zur gewünschten Konsistenz des Bräts weitergekuttert. Stellasol, Stellarot und Wurstwürze werden nacheinander während des Feinkutterns zugefügt. Das fertige Brät muß richtiggehend leimig und glatt sein, ehe es weiterverarbeitet werden darf.

Der Speck wird grob eingekuttert, gefolgt vom Einlagefleisch. Die Mischung wird durch die 8 mm Scheibe gewolft, die Masse wird in Schafsaitleinge gefüllt (Darmkaliber 22 mm) und zu Paaren abgedreht.

Fertigstellung: bei 70° C räuchern  
bei 78° C brühen  
sofort danach abkühlen

### Gesetzliche Grenzwerte:

kollagenfreies Eiweiß	11 %
Kollagene	18
Wasser : Eiweiß	1 : 3,8
Fett : Eiweiß	1 : 2,6