



## 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

## Knackwurst

### Zutaten

44	kg	sauber ausgeschnittene Schweinsschulter
25		fettes Schweinefleisch
31		Eis (45% der Brätmasse)
2000	g	Nitritpökelsalz
2000		Kartoffelmehl
200 - 300		Wurstwürze Knackwurst
80		Stellarot (Rötemittel)
240		Stellasol (Bindemittel)

Schweinefleisch getrennt grob vorschneiden, mit Pökelsalz vermengen und reifen lassen. Am nächsten Tag wird die Schulter grob gekuttert, das Eis wird zur Hälfte zugefügt, anschließend wird nach Zugabe des fetten Fleisches bis zur gewünschten Konsistenz des Bräts weitergekuttert. Stellasol, Stellarot, Wurstwürze und Kartoffelmehl werden nacheinander während des Feinkutters zugefügt. Die Temperatur des Bräts darf 14 °C nicht übersteigen, bewerkstelligt wird dies durch langsame Zugabe des restlichen Eises (je nach Tempo der Maschine). Das fertige Brät muß richtiggehend leimig und glatt sein, ehe es weiterverarbeitet werden darf.

Die Masse wird in Rinderkranzdärme gefüllt (Kaliber 22 mm) füllen und in Portionen abgebunden.

Fertigstellung: bei 68° C räuchern  
bei 76° C brühen  
und sofort danach abkühlen

### Gesetzliche Grenzwerte:

kollagenfreies Eiweiß	7,5 %
Kollagene	25
Wasser : Eiweiß	1 : 6,3
Fett : Eiweiß	1 : 2,7
Stärke	3 %
Wasser + Fett : Eiweiß	1 : 8,5