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

Schinkenwurst

Zutaten

85	kg	sauber ausgeschnittenes mageres Schweinefleisch I
10		Rindfleisch I
5		Eis (50% der Brätmasse)
2000	g	Nitritpökelsalz
200 - 300		Wurstwürze Schinkenwurst
64		Stellarot (Rötemittel)
200		Stellasol (Bindemittel)

Schweinefleisch I in Stücke schneiden und quetschen.
Mit einer anteilsmäßigen Mischung aus Pökelsalz und Stellarot vermischen und über Nacht kühl ziehen lassen.

Rindfleisch 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. Bei Bedarf kann bis zum gesetzlichen Limit mit Kartoffelstärke gebunden werden. Das fertige Brät muß richtiggehend leimig und glatt sein, ehe es weiterverarbeitet werden darf.

Das ganze Einlagefleisch einmengen, die Würste werden gefüllt (5 kg Bimmerlinge).

Fertigstellung: bei 65 - 70° C räuchern
bei 80° C garen (bis Kerntemperatur von 72° C)

Gesetzliche Grenzwerte:

kollagenfreies Eiweiß	18 %
Kollagene	10
Wasser : Eiweiß	1 : 3,6
Fett : Eiweiß	0,6 : 1
Stärke	max. 1,5 %
sichtbare Fleischeinlage	75 %
sichtbares Fettgewebe	5 %