Rohwurst | schnittfest, grob gekörnt | Klimareifung

Produktionsschema

Anmerk.	Temperatur	Arbeiten	
1. Tag	0 bis +4 °C	Material-zusammenstellung	Sonstige Vorarbeiten It. Rezeptanweisung
2. und 3. Tag	-20 °C	Material tiefkühlen	
4. Tag	max -10 °C	Material zerhacken und kühllagern	Salz, Gewürze, Zutaten zusammenstellen
			Kuttermesser einsetzen (3 Messer)
			Kutter ggf. herunterkühlen
	max -10 °C	Rindfleisch im langsamen Gang auf Bohnengröße ankuttern	
	max -5 °C	Material ca. 60-75 Runden schnellkuttern	
	0 °C	Salz und Salpeter gleichmäßig zuschütten	
	+2 °C	Schnellgang, bis die Masse leicht zu klumpen beginnt	
	+3 °C	Langsamer Gang, grob zu körnendes Material zusetzen	
	+4 °C	20-40 Runden bis zur gewünschten Körnung Gleichzeitig Gewürze und Fermente zusetzen	
	+4 °C	Füllen	
5.-11.Tag	+18 bis +20 °C	Reifen und räuchern	
12.-14. Tag	+15 bis +18 °C	Abhängen	

© by borchers & partner