# Rohwurst | streichfähig, fein zerkleinert

Produktionsschema

| Anmerk. | Temperatur | Arbeiten | |
|---|---|---|---|
| 1. Tag | 0 bis +4 °C | Material zusammenstellen | Sonstige Vorarbeiten lt. Rezeptanweisung |
| | +1 bis +2 °C | Material durchkühlen | |
| 2. Tag | +1 bis +2 °C | | Wolf und/ oder Kutter vorbereiten |
| | | | Gewürze und Zutaten zusammenstellen |
| | max +4 °C | Wenn erforderlich Material vorwolfen | |
| | +6 bis +8 °C | Material gut mit den Gewürzen und Zutaten vermischen | |
| | +6 bis +8 °C | Material durch wolfen und/ oder kuttern auf die gewünschte Körnung bringen | |
| | max +9 °C | Füllen | |
| 3. Tag | +15 °C | ca. 24 Stunden reifen | |
| 4. Tag | +15 °C | ca. 12 Stunden räuchern | |
| | +15 bis +18 °C | Abhängen | |

© by borchers & partner