

PRODUKT DES MONATS

BRÜHWURSTWÜRZUNGEN

Wir verzehren in Deutschland pro Kopf ca. 25,7 kg Aufschnittwaren & Würstchen. Davon fallen allein auf den Bereich Brühwurst ca. 6,2 kg, das sind ca. 25 %.* Kein anderes Land auf der Welt bietet eine derartige Vielfalt an Brühwürsten und Brühwürstchen und Diversität in den Regionen. Mit unseren Traditionswürzungen treffen Sie in jeder Region den richtigen Geschmack.

- | | |
|-----------------|--|
| M1050 15 | AROMAL® FRIOSAFE® AUFSCHNITTGEWÜRZ
Zugabe: 4-5 g/kg 1,5 kg im Beutel |
| M1610 15 | KÄSEBEISSER® FÜR RUSTIKALE WÜRSTCHEN
Zugabe: 8 g/kg 1,5 kg im Beutel |
| M1560 15 | WIENER WÜRSTCHEN M FRIOSAFE® G
Zugabe: 4-5 g/kg 1,5 kg im Beutel |
| M1000 15 | VIANDOR® FRIOSAFE® FLEISCHWURST GEWÜRZPRÄPARAT
Zugabe: 4-5 g/kg 1,5 kg im Beutel |
| M1530 15 | RINDSWÜRSTCHEN GEWÜRZPRÄPARAT
Zugabe: 4-5 g/kg 1,5 kg im Beutel |

*Quelle: Statista 2022, Pro-Kopf-Konsum von Fleisch- und Wurstwaren in Deutschland nach Art im Jahr 2021 (in Kilogramm)

Die passenden
Technologien
finden Sie hier:



FLEISCHWURST / LYONER IM RING

TRADITIONELLE REZEPTUR

ZUTATEN:

16 kg	R III Rindfleisch, mager, entseht
27 kg	S III Schweineverarbeitungsfleisch (Schulter)
10 kg	S VI Schweinebacken ohne Schwarte
27 kg	S IX Fettabschnitte / Deckelspeck
20 kg	Eis
1,8 kg	Nitrit-Pökelsalz
500 g	MEISTERMIX® P Dual Kombi-Khm M7277
600 g	VIANDOR® M FRIOSAFE® Fleischwurst Gewürzpräparat M1000
500 g	Die feine Flüssigwürze mild Hf CLA M8951
1 kg	OPTIPRALL® CL pur Brühwurstoptimator PmW M7730

HERSTELLUNG:

Das gut gekühlte Fleisch- und Fettmaterial vorwölfen. Das Magerfleisch R III und S III und die Backen zusammen mit allen Zutaten kurz trocken ankuttern. Zwei Drittel des Eises zugeben und bis zu einer Temperatur von 4°C kuttern. Den Speck und das restliche Eis zugeben und bis zu einer Temperatur von ca. 10°C kuttern. Danach entlüften. Die Kutterendtemperatur beträgt maximal 13°C. Füllen, im Rauch bei 50°C ca. 40 Min. umröten lassen, bei 60°C bis zur gewünschten Farbe räuchern und anschließend bei 75°C brühen (Kerntemperatur im Kessel oder in der Anlage 72°C). Anschließend gut duschen und im Hängen auskühlen lassen.



KÄSEBEISSER®

BAUERNWÜRSTCHEN MIT KÄSE

ZUTATEN:

14 kg	S III Schweineverarbeitungsfleisch (Schulter)
10 kg	R III Rindfleisch, mager, entseht
11 kg	Eis
15 kg	S II Schweinefleisch mager
35 kg	S IV magerer Schweinebauch
15 kg	Emmentaler mind. 45% Fett i. Tr.
1,8 kg	Nitrit-Pökelsalz
500 g	MEISTERMIX® P Dual Kombi-Khm M7277
1 kg	KäseBEISSER® für rustikale Würstchen mit Käse-Note M1610
1 kg	OPTIPRALL® CL pur Brühwurstoptimator PmW M7730
200 g	AROSTAR® extra clean CL Geschmacksveredler M3101

HERSTELLUNG:

Das Schweinefleisch (S IV) für die grobe Einlage mit dem anteiligen Nitrit-Pökelsalz durch die 5 mm-Scheibe wolfen. Den Käse in Stücke schneiden. Das S III, R III und den Speck zusammen mit dem Kutterhilfsmittel, dem Emulgator und Nitrit-Pökelsalz einige Runden trocken kuttern, dann Eis und Gewürze zugeben. Daraufhin bis 8-10°C kuttern, den Käse und das vorgesalzene Schweinefleisch zufügen und bis zur 3-5 mm-Körnung zerkleinern (Kutterendtemperatur ca. 12°C). In Saitlinge oder Schweinedärme füllen und im Rauch bei 50-55°C umröten lassen. Bei ca. 65°C heiß räuchern und bei 75°C brühen. Anschließend duschen oder 10-15 Min. im lauwarmen Wasser abkühlen und im Hängen auskühlen lassen. Die Käse-Einlagen müssen im Erscheinungsbild des Erzeugnisses deutlich wahrnehmbar sein (Körnung 3-5 mm).