

Rezept

Nr.: 2085



Nubassa

Mortadella AM

Leitsatz-Kennziffer: 2.4.2.2.1

BEFFE nicht unter: 8 %

Zutaten:

40 kg Rindfleisch R III	
30 kg Scherbeneis	
20 kg kernige Speckabschnitte S VII	
10 kg Schweinefleisch S III	
2 kg Nitritpökelsalz	
0,6 kg Mortadella N CL/AF	Art.Nr. 233100
0,5 kg Nuba-Fosrot Super E CL/AF	Art.Nr. 415500
0,3 kg Nuba-Meatprot CL/AF	Art.Nr. 443710

Herstellung/Verarbeitung:

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speckabschnitte gut gekühlt auf 3 mm wolfen. Gewolfte Material in den Kutter geben und mit Nuba-Fosrot Super E CL/AF einige Runden trocken ankuttern. Dann das erste Drittel Eis zwei Runden einarbeiten und dabei Nitritpökelsalz einstreuen. Bei 2 °C das restliche Eis auf zwei Portionen folgen lassen. Bei 5 °C Mortadella Spice und Nuba-Meatprot CL/AF einstreuen. Das Brät auf eine Kutterendtemperatur von 12 °C fertig kuttern, die letzten Runden zur Entlüftung im langsamen Gang. Danach das Mortadellabrät in Aufschnittdärme Kal. 90 mm füllen und bei 76 °C auf eine Kerntemperatur von 72 °C brühen. Anschließend im Wasserbad kühlen oder duschen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung:

Schweinefleisch (48 %), Rindfleisch (39 %), Trinkwasser, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: E250), Gewürze, tierisches Eiweiß, Geliermittel: E407; Stärke, Stabilisator: E450; Emulgator: E472; Antioxidationsmittel: E300, E301; Dextrose, Säuerungsmittel: E330; Rapsöl, Gewürzextrakte

Taste • Tradition • Technology