

Rezept

Nr.: 234



Nubassa

Bockwurst mit Rindfleisch

Leitsatz-Kennziffer: 2.4.2.1.2

BEFFE nicht unter: 8 %

Zutaten:

35 kg Speck S VII	
25 kg Rindfleisch R IV	
25 kg Scherbeneis	
15 kg Rindfleisch R III	
2 kg Nitritpökelsalz	
0,6 kg Nubassin Kristall Super CL/AF	Art.Nr. 434100
0,6 kg Bockwurst N CL	Art.Nr. 278100
0,5 kg Nuba-Fosrot Super E CL/AF	Art.Nr. 415500
0,1 kg Nubalin CL/AF	Art.Nr. 560010
0,05 kg Zwiebel flüssig CL/AF	Art.Nr. 551000

Herstellung/Verarbeitung:

Gesamtes Fleischmaterial (Speck, Rindfleisch) durch die 2 mm Scheibe wölfen und gut gekühlt in den Kutter geben. Das gewolfte Material mit Nuba-Fosrot Super E CL/AF und Nubassin Kristall Super CL/AF einige Runden trocken ankuttern. Dann die Hälfte Eis einarbeiten und dabei das Nitritpökelsalz einstreuen. Bei 3 °C das restliche Eis auf zwei Portionen folgen lassen. Bei 6 °C die restlichen Zutaten (Bockwurst N CL, Nubalin CL/AF, Zwiebel flüssig CL/AF) zugeben und das Brät auf eine Kutterendtemperatur von 12 °C feinkuttern, die letzten Runden zur Entlüftung im langsamen Gang. Das Brät in Schweinedärme Kaliber 28/30 mm füllen und auf gewünschte Größe abdrehen. In der Kombianlage bei ca. 58 °C etwa 25 Minuten umröten und etwa 20 Minuten trocknen. Bei ca. 56 °C auf gewünschte Rauchintensität räuchern und bei 73 - 75 °C auf eine Kerntemperatur von 70 °C brühen. Im Wasserbad kühlen oder duschen. Kühlvorgang mit temperiertem Wasser beginnen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung:

Rindfleisch (39 %), Speck (33 %), Trinkwasser, Nitritpökelsalz, Gewürze (enthält SENF), Dextrose, Glucosesirup, Stabilisator: E450; Emulgator: E472; Antioxidationsmittel: E300, E301, E330; Gewürzextrakte, Zucker, Hefeextrakt, Kräuter

Taste • Tradition • Technology