

**Deftig, würzig und  
un-heim-lich gut**



**Geisterwürstchen**

Wir liefern:  
Gewürzpräparat für PIKANTINIS Art.-Nr. 120125  
RÖT PHOS 3000 Art.-Nr. 17025  
Kutterhilfsmittel mit Umrötung und Farbhaltung  
PAPRIKA AROMA 7000 FE Art.-Nr. 18052

# Arbeitsanleitung GEISTERWÜRSTCHEN

nach Art der Cabanossi

Leitsatzkennziffer: 2.223.4

Anforderungen der Leitsätze: BEFFE

nicht unter 8%

BEFFE im Fleischiweiß (chem.) nicht unter 70%

Die ortsüblichen Bestimmungen für Fett- und Fremdwasseranteil müssen beachtet werden.

Material für 100 kg Gesamtmasse	Verarbeitung	Gewürze und Zutaten für 100 kg Gesamtmasse
20 kg Schweinebauch (S IV) gefroren 20 kg Rückenspeck gefroren	im Kutter auf ca. 3 mm zerkleinern und aus dem Kutter nehmen	
58 kg Schweinefleisch (S II) gut gekühlt	durch die 3 mm Scheibe wolfen	
2 kg Eiswasser	in den Kutter geben und Zutaten einmischen	2500 g Nitritpökelsalz (25 g je kg Masse) 700 g <b>PIKANTINIS</b> Art.-Nr. 120125 (7 g je kg Masse) 400 g <b>RÖT PHOS 3000</b> Art.-Nr.17025 (4 g je kg Masse) 50 g <b>Paprika Aroma 7000 FE</b> Art.-Nr. 18052 (0,5 g je kg Masse)
vorzerkleinertes Fettmaterial	dazumischen und bis ca. 2 mm Körnung kuttern	
Kollagendärme oder Schafssaitlinge Kal. 20/22	Sofort in die vorbereiteten Därme füllen. Röten, trocknen wie gewohnt ca. 30 Min. heiß räuchern 10 Min. brühen und 10 min. heiß nachtrocknen (backen)	
	Anschließend kurz unter der Dusche abkühlen	

Die Rezeptversuche wurden nach unserem besten Wissen und dem neuesten Stand des Lebensmittelrechts in unserem Betriebstechnikum durchgeführt. Da die Herstellung in den Produktionsstätten außerhalb unseres Einflussbereichs erfolgt, können wir keine Haftung übernehmen.

Wir bedanken uns bei folgenden Firmen für die Unterstützung bei der Ausstattung unseres Technikums:  
Hoegger Alpina GmbH, Kerres GmbH + Co. KG, Rühle GmbH, Wiesheu GmbH, Inauen Maschinen GmbH.



Lay Gewürze GmbH  
Würz- und Lebensmitteltechnologie  
Import - Export - Gewürzmühle  
Postfach 1840  
D-97668 Bad Kissingen  
Tel: 0971-7251-0  
Fax: 0971-7251-30  
e-mail: info@lay-gewuerze.de