

„Wild“ auf den
ganz besonderen
Geschmack!



JÄGERWÜRSTCHEN



Die neuen Umsatzträger – nicht nur auf der Pirsch, sondern auch auf kalten Platten eine beliebte „Beute“!

(Leitsatz-Kennziffer 2.221.04)

Anforderungen der Leitsätze:

BEFFE

nicht unter 8 %

BEFFE in Fleischiweiß (chem.)

nicht unter 75 %

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

Verarbeitungshinweise für Jägerwürstchen

Material:

20 kg Schweinefleisch, 8 mm gewolft (S II) 1.122
40 kg Schweinefleisch, 5 mm gewolft (S IV) 1.123
40 kg Grundbrät, hergestellt aus R III mit 40-prozentiger Schüttung
100 kg

Zutaten je kg Masse:

20 g Nitritpökelsalz
6 g **PHOS – ROT**, Art.-Nr. 17050, phosphathaltiges Kutterhilfsmittel mit Umrötungshilfe und Farbhaltung
9 g **GP für Jägerwürstchen**, Art.-Nr. 12057
1 g **GLUTAGOLD***, Art.-Nr. 16052, Geschmacksverstärker

Därme:

Saitlinge 22/24 oder
Schweinedärme 28/32

Herstellung:

- Schweinefleisch (S II/S IV) mit dem anteiligen Nitritpökelsalz, dem Gewürz und den restlichen Zutaten vermengen.
- Über Nacht durchröten lassen.
- Grundbrät mit dem anteiligen Nitritpökelsalz, dem Kutterhilfsmittel und dem Gewürz bindig kuttern.
- Kutterendtemperatur ca. +12 °C.
- Das vorgewolfte Schweinefleisch zugeben und gut bindig mengen.
- Sofort füllen und wie üblich räuchern, brühen und kühlen.

Die Rezepturvorschläge wurden nach unserem besten Wissen und dem neuesten Stand des Lebensmittelrechtes entwickelt. Da die Herstellung außerhalb unseres Einflussbereiches erfolgt, können wir keine Haftung übernehmen.

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



Lay Gewürze OHG
Würz- und Lebensmitteltechnologie
Postfach 1840
D-97668 Bad Kissingen
Tel.: 09 71 - 72 51 - 0
Fax: 09 71 - 72 51 - 30
e-mail: info@lay-gewuerze.de