

Landjäger

Der absolute
Klassiker!



Grundmasse

25.000	kg	Rindfleisch RIII
40.000	kg	Schweinefleisch SII, gefroren
10.000	kg	Rindfleisch RIII, 3 mm
25.000	kg	Schweinebauch fett, gefroren
<hr/>		
100.00	kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

24 g	Nitritpökelsalz	Art.-Nr. 8394
10 g	Pacoferm Landjäger	Art.-Nr. 1871
1 Btl.	Starterkultur PX-13	Art.-Nr. 18032

Arbeitsanleitung

1. Schweinebauch gefroren auf ca. 5 mm Körnung Kuttern.
2. Gefrierfleisch, Gewürze und Starterkulturen zugeben.
3. Laufen lassen auf 2 mm Körnung.
4. In den letzten Runden Rindfleisch frisch 3 mm und Nitritpökelsalz zugeben und leicht bindig kuttern.
5. Füllen in Schweindärme 32/34 oder wie gewünscht und in Formen pressen.

Reifeempfehlung

1. 24 Std. 22–24 °C / 92–94 % rel. Luftfeuchte.
2. 24 Std. 20–22 °C / 90–92 % rel. Luftfeuchte.
3. 24 Std. 18–20 °C / 88–92 % rel. Luftfeuchte.
4. Wenn der pH-Wert bei 5.1 liegt, kann die Schwitzzeit abgebrochen werden.
5. Ausformen und trocknen.
6. Räuchern auf gewünschte Farbe, eventuell diesen Schritt wiederholen.
7. Ab dem 3. Tag 18–20 °C / 85–88 % rel. Luftfeuchte in abnehmender Folge bis 80 %.
8. Nachreifen und abhängen der Würste bei 13–15 °C und 75 % rel. Luftfeuchte.

Diese Reifeempfehlung ist auf die aktuelle Reifeanlage individuell anzupassen.

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind durch den Rezeptanwender selbstverantwortlich zu prüfen.