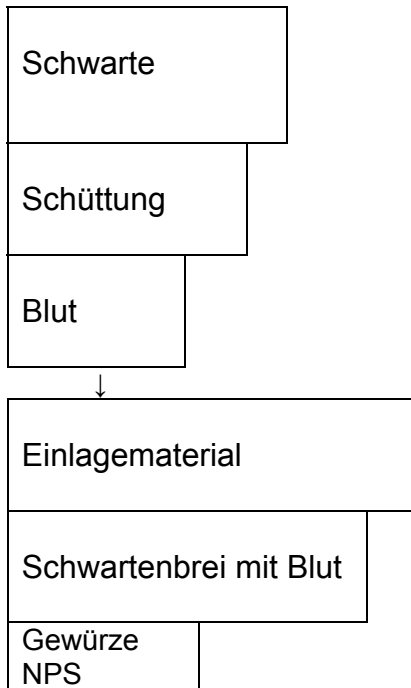


Blutwürste – Herstellungstechnik

Für Sorten von rotem bis hellrotem Spiegel

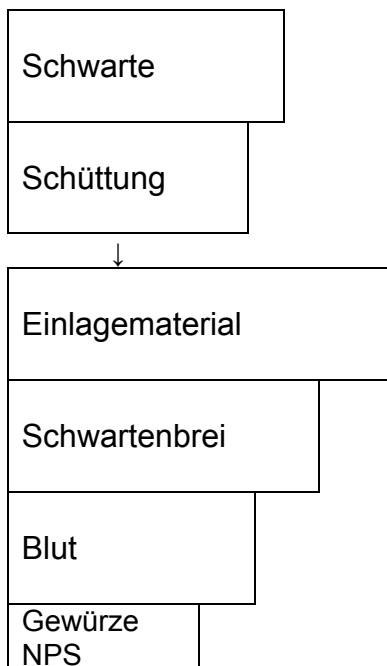
Beispiel: Thüringer Rotwurst

Arbeitsweise 1 Blut wird in den gekutterten und geschütteten Schwartenbrei eingekuttert.



1. Gekochte Schwarte ankuttern.
Hälfte Schüttung zugeben – heißes Wasser 70 – 80 °C.
2. Temperatur des Schwartenbreis auf ca. 50 °C einstellen - mit warmem bzw. kaltem Wasser (Eis).
3. Blut inkuttern im langsamen Gang.
4. Blutschwartenbrei zur vorbereiteten Einlage zugeben – mischen. Temperatur der Einlage sollte max. 50 °C betragen.
5. NPS und Gewürze zugeben – mischen.

Arbeitsweise 2 Blut wird der Gesamtmasse zugegeben



1. Gekochte Schwarte ankuttern.
Hälfte Schüttung zugeben – heißes Wasser 70 – 80 °C.
2. Temperatur des Schwartenbreis auf ca. 50 °C einstellen - mit warmem bzw. kaltem Wasser (Eis).
3. Schwartenbrei zur vorbereiteten Einlage zugeben - mischen.
4. Blutzugabe.
5. Temperatur sollte bei der Blutzugabe max. 50 °C betragen.