

# Brühwurst, Kochwurst - Räuchern, Garen

## Richtwerte für geschlossene Systeme

		B	TA	T	HR	RR	T	HR	HR	B	D	BA	BA
Aufschnitt ungeräuchert	Zeit Min.												
	AT °C									78			
	KT °C									72	25		
	F. %												
Aufschnitt geräuchert	Zeit Min.		10	20	10	3	10	10	5				
	AT °C		50	55	60	60	60	65	65	78			
	KT °C									72	25		
	F. %								70				
Brühdauerwurst Aufschnitt	Zeit Min.		30	20	10	3	10	15	5				
	AT °C		50	55	60	60	60	65	65	78			
	KT °C									72	25		
	F. %								70				
Fleischwurst Naturdarm	Zeit Min.		10	30	10	3	15	10	5		30		
	AT °C		45	55	55	55	60	65	65	75	25		
	KT °C									72			
	F. %								70				
Fleischwürstchen Schweinedarm	Zeit Min.		10	20	10	3	10	10	5	30	30		
	AT °C		40	50	50	50	50	55	60	75			
	KT °C												
	F. %								70				
Brühdauerwurst Würstchen	Zeit Min.		20	20	10	3	15	10	5	30	20		
	AT °C		40	45	50	50	50	55	60	75			
	KT °C												
	F. %								70				
Würstchen Kaliber 18-24	Zeit Min.		10	15	10	3	10	10	5	20	20		
	AT °C		40	50	50	50	50	55	60	72			
	KT °C												
	F. %								70				
Fleischkäse gebacken	Zeit Min.											130	1 <sub>30 h</sub>
	AT °C											90	100
	KT °C												72
	F. %												
Kochwurst Kaliber 90-120	Zeit Min.												
	AT °C									80			
	KT °C									75	25		
	F. %												
Leberwurst Schw.-Hinterdärme Kranzdärme	Zeit Min.										20		
	AT °C									78			
	KT °C									75	25		
	F. %												
Nachräuchern Leberwurst. Blutwurst im Schw.-Hinterdarm Mitteldarm	Zeit Min.			10	10	5	Im Intervall arbeiten, 2-3 mal wiederholen						
	AT °C			45	45	45							
	KT °C												
	F. %												
Blutwürste Rinderkranzdarm Schw.-Darm	Zeit Min.	45-60		10	10	5	Im Intervall arbeiten, 2-3mal wiederholen						
	AT °C	78		60	60	60							
	KT °C	75											
	F. %												

### Abkürzungen

AT = Raumtemperatur  
KT = Kerntemperatur

F.% = rel. Luftfeuchtigkeit  
TA = Temperaturangleichung  
T = Trocknen

HR = Heißrauch  
RA = Rauchanlagerung  
BA = Backen

Δ t = Delta t  
B = Brühen  
D = Duschen-  
Intervall  
Kaltes Wasser