

# Brühwürste, fein gekuttert - Erläuterungen zur Kuttertechnik

Feingekutterte Brühwürste bzw. Brühwurstgrundbrät für grobe Brühwürste und Brühwürste mit Einlage werden in der Praxis über mehrere Kuttertechniken hergestellt.

Die Standardarbeitsweisen sind

## **Gesamtbrätverfahren Aufbau verfahren Zweiphasenverfahren (Fettbrätverfahren)**

Alle Kuttertechniken, auch in Verbindung mit Feinstzerkleinerungsmaschinen, haben das Ziel:

1. Zu zerkleinern und das vorhandene Fleischeiweiß zu aktivieren.
2. Das zerkleinerte Fettgewebe optimal in das Magerbrät einzuemulgieren.

Die Kuttertechniken, wie beiliegend beschrieben, haben sich in Versuchsreihen und in der Praxis als empfehlenswert erwiesen.

Für jede Kuttertechnik gelten die gleichen Grundsätze:

1. Magerfleisch gut kühlen, einen Teil davon evtl. gefroren verarbeiten.
2. Scharfe Schneidewerkzeuge, evtl. spezielle Brühwurst-Kuttermesser.
3. Brät intensiv emulgieren: Durch gezielte Eiszugabe bei der Vor- und Endemulgierung.

### Bemerkungen:

1. Teilweise gefrorenes Magerfleisch kann ausgiebig **trocken** gekuttert werden.

Vorteil: Höherer Feinheitsgrad,  
bessere FE-Ausnützung, =  
**Konsistenzverbesserung.**

2. Spezielle Brühwurst-Kuttermesser sind an den Seitenflächen **breiter**.

Vorteil: Bessere Emulgierung durch intensiveres Einmassieren der Fettpartikel in das Magerbrät.

= **Konsistenz- und Elastizitätsverbesserung.**

3. Durch gezielte Eiszugabe, auf zweimal schütten, wird das Fließverhalten des Brätes während des Kutterns reguliert.

Brät mit zäher Konsistenz wird besser emulgiert und zerkleinert. Vorteil: Höhere Feinheit,  
optimale Emulgierung,

= **Konsistenz- und Elastizitätsverbesserung.**