

# Schnittfeste Rohwurst

## Erläuterungen zur Zerkleinerungstechnik

Das Brät für schnittfeste Rohwürste kann über den Kutter, über den Fleischwolf und auch kombiniert hergestellt werden.

### Herstellung über den Kutter

- 1. Basismaterial – Bsp. K.II A, K.III A – hart gefroren verarbeiten.**  
Hoher Feinheitsgrad = größere FE-Oberfläche.  
Vorteilhaft für eine sichere Bindung sowie einer raschen Schnittfestigkeit.
- 2. Speck hart gefroren verarbeiten, langsam anschneiden.**  
Klares, gleichmäßiges Schnittbild.  
Kein Schmieren des Fettmaterials, Wasserabgabe kann ungehindert erfolgen.
- 3. Einlagefleisch – Grobstückiges Material – nicht hart gefroren.**  
Bsp. S.I angefroren verarbeiten.  
Beste Bindung, gute Verkittung mit dem Speck, gleichmäßige Körnung.
- 4. Frischfleischanteil – Bsp. K.I u. S.I – 10-20 %.**  
**Feingekörnte Sorten weniger Frischfleischanteil.**  
**Grobkörnige Sorten höheren Frischfleischanteil.**  
Bessere Bindung, fleischiges mageres Schnittbild. Die Gleitfähigkeit des Brätes wird für das Füllen begünstigt.

### Herstellung über den Fleischwolf

- 1. Fleischmaterial gut gekühlt, evtl. leicht angefroren verarbeiten.**  
Klarer Schnitt, kein unnötiges Aufreißen von Fettzellen, vorteilhaft für ein klares Schnittbild und einer guten Bindung.
- 2. Mit einem Anteil fein gewolftem Fleisch arbeiten.**  
Größere FE-Oberfläche.  
Vorteilhaft für eine sichere Bindung sowie einer raschen Schnittfestigkeit.

### Herstellung über Kutter u. Fleischwolf

- 1. Basismaterial – Bsp. K.II A, K.III A – hart gefroren verarbeiten.**  
Hoher Feinheitsgrad u. größere FE-Oberfläche.  
Vorteilhaft für eine sichere Bindung sowie einer raschen Schnittfestigkeit.
- 2. Speck bzw. durchwachsenes Fettgewebe hart gefroren verarbeiten, langsam schneiden.**  
Klares, gleichmäßiges Schnittbild.  
Kein Schmieren des Fettmaterials, Wasserabgabe kann unbehindert erfolgen.
- 3. Speck bzw. durchwachsenes Fettgewebe auf die sortentypische Endkörnung kuttern.**  
Klares, gleichmäßiges Schnittbild im Endprodukt, gute Verteilung des Fettgewebes.  
Kein Schmieren des Fettmaterials durch zu starke Reibung im Wolf.
- 4. Mageres Einlagefleisch – Bsp. S.I – gut gekühlt verarbeiten.**  
Klarer sauberer, gleichmäßiger Schnitt, beste Bindung im Endprodukt, rasche Schnittfestigkeit.  
Durch sofortige FE-Aktivierung beim Zerkleinerungsvorgang bessere Bindung.