

Streichfähige Rohwurst, fein gekuttert – **Kutterarten**

Beispiel: Teewurst, Streichmettwurst

**Vorbereitungen, Fleisch- und Fettmaterial durch
1 - 1,5-mm Lochscheibe wolfen.**

Kutterart Gesamtbrätverfahren

Magerfleisch	Fetteile	Kulturen	Gewürze
NPS			

1. Kuttern im langsamen Gang.
 - 1.1 Starterkulturen zugeben.
 - 1.2 Gewürze und Zutaten zugeben.
2. Weiterkuttern im Schnellgang.
 - 2.1 NPS zugeben bei 15 °C.
 - 2.2 Endtemperatur 18 °C.
3. Entlüften im langsamen Gang.

Kutterart Aufbauverfahren

Magerfleisch	Kulturen	Gewürze
Fetteile		
NPS		

1. Magerfleisch kuttern im langsamen Gang.
 - 1.1 Starterkulturen zugeben.
 - 1.2 Gewürze und Zutaten zugeben.
2. Weiterkuttern im Schnellgang bis 5 °C.
Fetteile einkuttern.
3. Weiterkuttern im Schnellgang.
 - 3.1 NPS zugeben bei 15 °C.
 - 3.2 Endtemperatur 18 °C.
4. Entlüften im langsamen Gang.

Kutterart Zweiphasenverfahren

Fetteile		
Magerfleisch	Kulturen	Gewürze
NPS		

1. Fetteile kuttern bis 15 °C.
Feingekutterte Fetteile aus dem Kutter nehmen.
2. Magerfleisch kuttern im langsamen Gang.
 - 2.1 Starterkulturen zugeben.
 - 2.2 Gewürze und Zutaten zugeben.
3. Weiterkuttern im Schnellgang bis 10 °C.
4. Fetteile einkuttern.
5. Weiterkuttern im Schnellgang.
 - 5.1 NPS zugeben bei 15 °C.
 - 5.2 Endtemperatur 18 °C.
6. Entlüften im langsamen Gang.

Bemerkung: Die angegebenen Temperaturbereiche sind Richtwerte.

Die Temperaturführung wird durch den Anwender bestimmt, abhängig von der Leistungsfähigkeit des Kutters und der Anfangstemperatur des gewolfen Fleisch- und Fettmaterials.