



## **DEFTI Pikantne kielbaski z żółtym serem i papryką**

### Materiał

30% wołowina kl. II  
10% lód

### Wkładka

35% wieprzowina kl. IIB  
15% wieprzowina kl. IIA  
10% wołowina kl. II

### Na 1kg masy

18g Sól pekująca (NPS)  
6g VAN HEES Die Deftige  
3 g AROMIX Paprika - Standard LW  
2g SMAK Supra oGS lub Rental W  
3g Czerwona papryka w płatkach  
150g Ser żółty

### Na 1kg mięsa/tłuszczu

5g Combination P 2000  
5 g BOMBAL

### Technologia produkcji:

Wołowinę kl. II rozdrobnić w wilku na 3mm i lekko zamrozić.

Mięso na wkładkę: wieprzowinę kl. IIA i wołowinę kl. II, rozdrobnić w wilku na 3 mm.

Ser pokroić w drobną kostkę (3 mm).

Lekko zamrożoną wołowinę kl. II włożyć do kutra i kutrować wstępnie na sucho kilka obrotów z Combination P 2000 i BOMBAL-em.

Dodać sól pekującą, VAN HEES Die Deftige, AROMIX Paprika - Standard LW i SMAK Supra oGS (lub Renatal W) i kutrować z lodem do temperatury ok. 4°C.

Wyjąć farsz podstawowy z kutra.

Zamrożoną wieprzowinę kl. IIB wykutrować do rozdrobnienia ok. 3mm.

Dodać farsz podstawowy, rozdrobnioną w wilku wieprzowinę kl. II A i wołowinę kl. II i dobrze wymieszać w kutrze.

Dodać ser i wykutrować dożądanego rozdrobnienia.

Na koniec dodać czerwoną paprykę w płatkach i wszystko dobrze wymieszać.

Nadziwać bezpośrednio w jelita 20/22.

Wybarwiać przez 30 minut w temperaturze 50°C, suszyć w temperaturze 50°C, aż osłonka będzie matowa,

wędzić 12 minut w temperaturze 55°C,

suszyć 5 minut w temperaturze 55°C,

wędzić 6 minut w temperaturze 55°C,

suszyć 5 minut w temperaturze 55°C

parzyć 35 minut w temperaturze 75°C.

Splukać pod bieżącą wodą.

Pikantne kielbaski DEFTI to jedna z niezliczonych i uwielbianych przez Niemców wariacji dotyczących kielbas. Odpowiednio wypromowane u nas również mogą stanowić ciekawy specjał regionalny.