

# Fraenkische Bratwurst | Franken pečenica 24.11.2017

**Fraenkische** (hr. frenkiše) **Bratwurst** je njemačka pečenica od grubo mljevenog svinjskog mesa sa dodatkom fino usitnjene teletine sa začinima kod kojih dominira fina nota mažurana.

**Franken pečenica** je okusom vrlo slična [turinger pečenici](#) (hr. turinger), samo je krupnije mljevena.

**Fraenkische Bratwurst** koju ću ja zvati **franken pečenica** kao što i samo ime kaže dolazi iz područja Oberfranken, Mittelfranken, Unterfranken koji su dio Njemačke pokrajine Bavorske.



Po kilogramu **franken pečenice**

- 15 % telećeg vrata
- 20 % teleće plečke
- 65 % svinjskog carskog mesa
- 20 % svinjske plečke
- 1,8 % soli
- 0,3 % bijeli papar
- 0,05 % kiml mljeveni
- 0,1 % [macis](#) mljeveni
- 0,05 % mljeveni piment
- 0,1-0,3 % sušenog mažurana
- 0,1 % mljeveni [kardamom](#)
- 0,3 % na količinu teletine i leda emulgator E450
- 5 % na količinu svinjetine ledenog punomasnog mljeka ili mineralne vode
- 15 % ledenog snjega na količinu teletine

## Priprema Fraenkische Bratwurst, franken pečenice

**Priprema franken pečenice** ide u dvije faze, prvo se obrađuje svinjetina koja se samo melje, a u drugoj fazi se obrađuje teletina koja se fino usitnjava u sjeckalici zajedno sa ledom, 1/3 soli i emulgatorom.

**Mljevenje:** Svinjsku plečku i carsko meso mljeti 1 x na 8 mm i 1 na 5-6 mm  
Teletinu promrznuti mljeti 1 x na 8 mm i 1 x na 3 mm

**Fino usitnjavanje:** samo promrznuta teletina

Prilikom finog usitnjavanja u sjeckalici držite se sljedećeg redosljeda;

- 3-4 pulsna okretaja mljevene i promrznute teletine samo sa soli.
- Dodajte 1/2 leda i sjeckajte 30-tak sekundi na najjačem. Temperatura mesne smjese ne smije preći 6°C.
- Dodajte ostatak leda i emulgator te sve sjeckajte da nastane fina kremasta masa. Temperatura ne smije preći 12°C.
- U mojoj mašini; puls 30 sec. pa 1 min. pa 2min

**Mješanje:** Mljevenu, fino usitnjenu smjesu, začine i mineralnu vodu mješati 10 min u mješalici, ili duplo na ruke.

**Crevo:** Puniti u janjeće crevo 26-28 mm, u nedostatku janječeg i u svinjsko

**Duljina:** Komad 80-120 g težine

**Pečenje:** Na roštilju na ugljenu, tavici na malo ulja/masti

**Opaska:** Oprezno sa mažuranom. U originalu je **okus mažurana u franken pečenici** jako dominantan. Ja sam smanjio količinu na pola. Tko voli može povećati količinu, ali pazite da ne pretjerate jer mažuran tada prekrije sve druge **okuse u franken pečenici**.



www.moja



Ja.c