

Thueringer Bratwurst | Tueringer pečenica 24.11.2017

Thueringer Bratwurst (*hr. tueringen*) je **njemačka pečenica** od 30 % fino mljevenog i 70 % fino usitnjenog svinjskog mesa začinjanim; mažuranom, paprom, soli, mljevenim kimlom, češnjakom u prahu. Također mogu se u ovu **roštilj kobasicu** mogu dodati i macis, mljeveni korijander, mljevena slatka paprika i limunov sok odnosno kardamom.

Tueringer pečenica je okusom vrlo slična [franken pečenici](#). **Tueringer roštiljka** je finije konzistencije.



Po kilogramu **tueringer pečenice**

- 35 % svinjske plečke
- 20 % svinjskog krtog carskog mesa
- 22 % svinjskog masnijeg carskog mesa
- 13 % svinjske obrazine
- 10 % špek sa leđa, zrnati špek
- 1,8 % soli
- 0,3 % šećer
- 0,5 % bijeli papar
- 0,03 % macis mljeveni
- 0,05 % kiml mljeveni ili duplo bez [macisa](#)
- 0,5 % luk u granulama
- 0,1 % češnjak u granulama
- 0,07 % sušenog mažurana
- 0,1 % mljeveni korijander
- 0,3 % emulgator E450 na dio koji se fino usitnjava
- 15 % ledenog snjega na dio koji se fino usitnjava

Priprema tueringer pečenice

Priprema tueringer pečenice ide u dvije faze; prvo se obrađuje svinjetina koja se promrznuta melje više puta, a u drugoj fazi se obrađuje 70% te mljevene svinjetine koja se tada fino usitnjava u sjeckalici zajedno sa ledenim snjegom, 70 % ukupne količine soli i emulgatorom.

Mljevenje: Svo meso promrznuti i 1 x mljeti na šajbu 8mm, 1 x na šajbu 3mm

Fino usitnjavanje: 70 % mljevenog mesa

Prilikom finog usitnjavanja u sjeckalici držite se sljedećeg redoslijeda;

- 3-4 pulsna okretaja mljevene i promrznutog mljevenog mesa samo sa 70% 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 30%, fino usitnjenu smjesu 70%, začine i ostatak soli 5 min u mješalici, ili duplo na ruke.

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

Duljina: 15-20 cm duljine i 100-150 g težine

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

Opaska: Jako sočna pečenica sa relativno visokim udjelom krtog mesa od cca 60-70%





www.moja-kuhinja.com