

so wird's gemacht

Zuerst alle Fleischstücke wolfen und mischen.

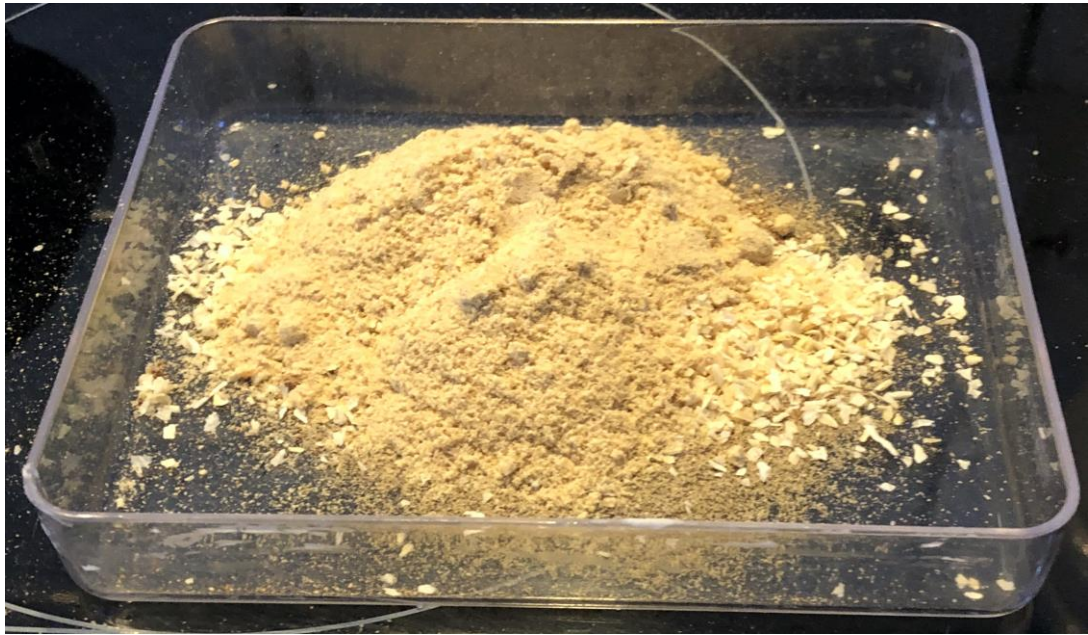


Rindfleisch (Nacken) - Schweinebauch - Schweinebauch

Das gemischte Hackfleisch wird mit allen Zutaten mit dem Knethaken der Küchenmaschine 4-5 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit **leimig** geknetet.



Küchenmaschine







alle Gewürze und die Kartoffelstärke zusammen gemischt
Alle flüssigen Bestandteile - Mineralwasser, Soja-Sauce und Zitronensaft - am Anfang der Knetzeit begeben.

In diesem Falle teile ich das Brät: In eine Hälfte kommt das Pökelsalz, in die andere Hälfte das Steinsalz. Somit kann ich gleichzeitig beide Arten herstellen.



Da sich das Brät im Gewicht halbiert werden die Salzmenngen beider Salze um die Hälfte reduziert.



Nitrit-Pökelsalz - ungarisches Steinsalz

Anschließend wird das Brät in eine Form gefüllt. Die Formen müssen vor dem Befüllen auf allen Seiten mit Öl eingepinselt.



Die Zwischenwand falte ich aus Alufolie.

Hände nass machen und das Brät glattgestrichen. Mit einem Schlesinger (Teigschaber) oder Küchenmesser ein Rautenmuster eindrücken.

Bei 100° wird das Brät auf eine Kerntemperatur von 70-72° gebacken. Bei 750 g Brät dauert das ca. 90 Minuten. *(Von Backofen zu Backofen gibt es da leichte Unterschiede.)*



Die Form mit dem Brät stellt man auf einen Rost. Darunter schiebt man ein mit Wasser gefülltes Backblech oder stellt ein paar Tassen mit Wasser auf das Gitter, damit das Brät beim Backen nicht austrocknet.