

Tiroler Knobler



Gewürzpräparat zur Herstellung einer rustikalen Göttinger mit leichter Knoblauchnote und allen anderen Arten von Halbdauerwürsten oder gebackenen Würsten (österreichischer Art). Original nur im Tiroler Knobler Darm.

Bei dieser Wurst werden Ihre Kunden zuhause darum knobeln, wer sich das erste Stück abschneiden darf.

Hergestellt wird diese nach traditioneller original Tiroler Göttinger Rezeptur mit herzhaftem Rindergrundbrät.

Durch das Reifen über Nacht mit dem anschließenden Räuchern und Backen (Heißgaren) erhält der Knobler seinen vollwürzigen fleischigen Geschmack.

Wir liefern Ihnen dazu

- Die original Tiroler Knoblerwürzung als Paket zusammen mit dem
- Tiroler Knobler Faserdarm (als Raupe oder Abschnitte),
- Knoblauchflocken zum Abschmecken,
- Tiroler Knobler Plakate,
- Würfel für das Tiroler Knobler Spiel und die
- Knobler Spielanleitung

Der neue Tiroler Knobler ist eine Riesen-Geschmacks-Gaudi bei jeder Jausn oder Brotzeit.



Tiroler Knobler

Brotzeitwurst nach Art der Göttinger

- 20 kg R II Rindfleisch mager
- 10 kg Scherbeneis
- 50 kg S IV magere Schweinebauchabschnitte
- 20 kg S I Schweinefleisch schier
- 12g/kg M1967 Tiroler Knobler
- 5 g/kg M7260 MEISTERMIX® P rasant
- 2 g/kg M9132 Knoblauchflocken
- 22 g/kg Nitrit-Pökelsalz



Tiroler Knobler

Jausnwurst nach Art der Göttinger

- 20 kg R II Rindfleisch mager
- 10 kg Scherbeneis
- 40 kg S IV magere Schweinebauchabschnitte
- 20 kg S I Schweinefleisch schier
- 10 kg S VIII Rückenspeck
- 12g/kg M1967 Tiroler Knobler
- 5 g/kg M7260 MEISTERMIX® P rasant
- 5 g/kg M7416 FARBFEST® Rubin Pökotrit (für SIV und SI)
- 2 g/kg M9132 Knoblauchflocken
- 22 g/kg Nitrit-Pökelsalz

VERKAUFSBESCHREIBUNG: TIROLER KNOBLER

Marmoriert, mit lebhaft glänzender Struktur, in einer mahagonifarbenen rustikalen Hülle mit elastisch bis festem Biss je nach Abtrocknung. Im Geruch appetitanregend fleischig mit feinem Knoblauchduft und einem Hauch von Buchenholzrauch.

In fortgeschrittener Trocknung und Reifung

- herzhaft kernig abgerundeter Biss, vielschichtig und vollmundig.



M1967 15 Tiroler Knobler
Präparat mit Würzung
2kg im Beutel
Zugabe 12g/kg Masse

MXXXX XX Tiroler Knobler Paket mit:
1 Btl. Knobler Würzung
1 Btl. Knoblauchflocken
4 Bd. Knobler Darm Abschnitte
100 Knoblerwürfel
100 Speilanleitungen
Plakate und Rezept

MXXXX XX Tiroler Knobler Paket mit:
1 Btl. Knobler Würzung
1 Btl. Knoblauchflocken
2 Knobler Darm Raupen
100 Knoblerwürfel
100 Speilanleitungen
Plakate und Rezept

1. Die Schweinebäuche und S I in Stücke schneiden.
2. R II zusammen mit dem Kutterhilfsmittel, dem anteiligen Salz und dem Eis zu einem Feinbrät auskuttern und aus dem Kutter nehmen.
3. Schweinebäuche grob vorkuttern, Magerfleisch, restliches Salz, Gewürze, Knoblauchflocken und Feinbrät zugeben und auf die gewünschte Körnung auskuttern oder wolfen.
4. In Tiroler Knobler Därme füllen und über Nacht in den Betriebsräumen bei ca. 10°C umröten und aromatisieren lassen.
5. In der Anlage nun bei 55°C umröten lassen, bei 70°C bis zur gewünschten Farbe räuchern und bei 80-85°C auf 70°C KT mit wenig Feuchte durchgaren.
6. Nur einige Minuten kurz duschen und auskühlen lassen.

KCAL: 209,65 KJ: 877,46 Eiweiß: 19,29 g Kohlenhydrate: 0,48 g
Zucker: 0,21 g Fett: 14,62 g ges. Fettsäuren: 6,05 g Salz: 2,76 g

1. Die Schweinebäuche, den Speck und S I in Stücke schneiden und mit der anteiligen Menge Pökelsalz und dem FARBFEST® am Vortag getrennt vorsalzen.
2. R II zusammen mit dem Kutterhilfsmittel, dem anteiligen Salz und dem Eis zu einem Feinbrät auskuttern und aus dem Kutter nehmen.
3. Schweinebäuche grob vorkuttern, gesalzenes Magerfleisch, Gewürze, Knoblauchflocken und Feinbrät zugeben und auf die gewünschte Körnung auskuttern oder wolfen.
4. In Tiroler Knobler Därme füllen und über Nacht in den Betriebsräumen bei ca. 10°C umröten und aromatisieren lassen.
5. In der Anlage nun bei 55°C umröten lassen, bei 70°C bis zur gewünschten Farbe räuchern und bei 80-85°C auf 70°C KT mit wenig Feuchte durchgaren.
6. Nur einige Minuten kurz duschen und auskühlen lassen.

KCAL: 263,76 KJ: 1104,02 Eiweiß: 17,76 g Kohlenhydrate: 0,48 g
Zucker: 0,21 g Fett: 21,44 g ges. Fettsäuren: 8,64 g Salz: 2,76 g

Frisch und jung nach der Herstellung

- zarter saftiger Charakter mit fleischigem Aroma zu zarter rassisger Knoblauchnote.

Brotempfehlung:

Wir empfehlen ein rustikales Natursauerteigbrot, oder idealerweise ein typisches Vinschgerl. Wahlweise auch Graubrot.

Getränke Tipp:

Als Getränk darf es ein herbes Pils oder ein kräftiger trockener Rotwein (Beispiel Sankt Laurent oder Lagrein Kretzer) sein.