Kutterhilfsmittel KHM

Bei einem Kutter handelt es sich um ein Gerät, das die Wurstzutaten zerkleinert. Mit Hilfe des Kutters werden die Eigenschaften des Bräts beeinflusst.

Das fleischeigne Phosphat wird beim Reifeprozess des Fleisches abgebaut, das verringert die Bindefähigkeit. Der Zusatz von Kutterhilfsmitteln gleicht diesen Verlust wieder aus und stellt die Bindefähigkeit des Warmfleisches weitgehend wieder her und erlaubt auch den Einsatz von schnell laufenden Maschinen unter Zusatz von gestoßenem Eis.

Ziel der Kutterhilfsmittel ist es die Konsistenz des Bräts konstant zu halten und die Wasserbindung zu verbessern. Das heißt, das Kutterhilfsmittel Wasser in den Wurstwaren binden und die Fettemulgierung verbessern. Das mit Kutterhilfsmittel hergestellte Endprodukt kann so mehr Wasser aufnehmen und speichern als ein vergleichbares Produkt ohne Kutterhilfsmittel. Bekannte Kutterhilfsmittel sind die Natriumsalze oder Kaliumsalze der Zitronensäure, Kutterhilfsmittel sind eine Gruppe technischer Hilfsstoffe, die bei der industriellen Lebensmittelherstellung und in der Metzgerei beim Kuttern von Fleisch aber auch von Fisch also bei der Herstellung von Farcen oder Brät für Wurstwaren eingesetzt.

Bei der Herstellung von Brühwurst werden Kutterhilfsmittel (KHM) auf Phosphat oder Citrat Basis verwendet. Grund, das fleischeigne Phosphat wird beim Reifeprozess des Fleisches abgebaut, dies verringert die Bindefähigkeit des Fleisches. Der Zusatz von Kutterhilfsmitteln gleicht diesen Verlust wieder aus und stellt die Bindefähigkeit wie sie beim Warmfleisch vorhanden ist, weitgehend wieder her und erlaubt auch auf schnelllaufende Maschinen zuzugreifen.

Für Wurstler, die im Ausland leben und kein Kutterhilfsmittel kaufen können empfiehlt sich der Einsatz von phosphathaltigem Backpulver. Es hat die gleiche Wirkung.

KHM wird im Handel mit und Ohne Umrötung angeboten.

Bei der Verarbeitung von Nitritpökelsalz sollte, wenn das Rezept KHM vorsieht KHM mit Umrötung verwendet werden. Ansonsten KHM ohne Umrötung. Wer allerdings kein KHM mit Umrötung hatt (Ausland) kann getrost auch bei der Verwendung von NPS normales KHM oder Backpulver verwenden.

KHM sollte man auch verwenden wenn Bratwurst in Dosen oder Gläser gefüllt wird, das vermeidet dass die Wurst beim Sterilisieren Fett und Sulz absetzt.

Kutterhilfsmittel

Für richtige Krakauer, die in jedem Falle rot sein sollte, wird also mit Pökelsalz und Kutterhilfsmittel mit Umrötung verwendet.

Für eine Weißwurst und andere feine helle Würste, kommt normales Salz und normales Kutterhilfsmittel/Backpulver zum Einsatz.

Und hier kann man es kaufen

http://hausschlachtebedarf.de/schlachtegewuerze/kutterhilfsmittel/index.php

Informationsmaterialien über den ökologischen Landbau und zur Verarbeitung ökologischer Erzeugnisse für die Aus- und Weiterbildung im Ernährungshandwerk und in der Ernährungswirtschaft

(Initiiert durch das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau)

Fleischerhandwerk



Rezeptvergleich Brühwurst feinzerkleinert – ökologisch und konventionell

C1b Wurstherstellung - Brühwurst

Gliederung

Gelbwurst	
nach Öko-Rezeptur	2
nach konventioneller Rezeptur	2





Vergleich Öko-Rezeptur – Konventionelle Rezeptur

Brühwurst, fein zerkleinert

Leitsatznummer 2.222

Öko-Rezeptur Gelbwurst

30 % S III 20 % Jungrind II oder Kalb II	Fleisch mit Kochsalz und Senfmehl bis 0 °C kuttern	20,0 g Kochsalz 5,0 g Senfmehl
10 % Eis	Eis dazugeben und bis 4 °C kuttern	2.0 a Pfoffor
30 % S IX	Fett und Gewürze gut dazugeben und bis 8 ℃ kuttern	2,0 g Pfeffer 1,0 g Mazis 0,5 g Koriander 0,2 g Ingwer
10 % Eis	Restliches Eis dazugeben und bis 12 °C, höchstens 15 °C kuttern	0,2 g Kardamom Zitronenschale
	Bei 75 °C bis mindestens 68 °C Kerntemperatur brühen	

Konventionelle Rezeptur Gelbwurst

Leitsatzkennziffer 2.222.6

30 % S III 16 % Jungrind II oder Kalb II	Fleisch mit Salz und evtl. Kutterhilfsmittel bis 0 °C kuttern	20,0 g Kochsalz 3,0 g KHM
10 % Eis	Eis dazugeben und bis 4 °C kuttern	2,0 g Pfeffer
30 % S IX	Fett und Gewürze dazugeben und bis 8 °C kuttern	1,0 g Mazis 0,5 g Koriander 0,2 g Ingwer
14 % Eis	Restliches Eis dazugeben und bis 12 ℃, höchstens 15 ℃ kuttern	0,2 g Kardamom Zitronenschale
	In Mitteldärme oder Sterildärme füllen	
	Bei 75 ℃ bis mindestens 68 ℃ Kerntemperatur brühen	

Bei der Öko-Gelbwurst wird auf Kutterhilfsmittel verzichtet und stattdessen mit Senfmehl gearbeitet. Dadurch muss das Rezept umgestellt werden. Bei der Öko-Gelbwurst wird 4 % mehr Magerfleisch verwendet, bei der konventionellen Gelbwurst werden 4 % mehr Eis zugegeben. Dies macht sich natürlich später bei der Kalkulation bemerkbar.

