

Facebook Gruppe „Die Hobbywurstler – Das Original“ come in and join us

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 fleischeigene 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 fleischeigene 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 hat (Ausland) kann getrost auch bei der Verwendung von NPS normales KHM oder Backpulver oder auch Senfmehl 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.