BOEREWORST

Ausgangsmaterial

20.000 kg	R III 3mm gewolft
35.000 kg	S Bauch mittelfett angefroren 8 mm
32.000 kg	R II angefroren 8 mm
3.000 kg	Flüssigkeiten (siehe unten)
10.000 kg	Eiswasser
100.000 kg	**Gesamtmasse**

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

17 g	Speisesalz	
28 g	African Spice	Art.-Nr. F395
2 g	Pacofos	Art.-Nr. 2375
3 g	Vianda frisch	Art.-Nr. 6965

Flüssigkeiten

1.000 kg	Brandy
1.000 kg	Tafelessig 4 % Säure
1.000 kg	Worcestershire Sauce

Arbeitsanleitung

1. 3 mm Fleisch mit Gewürzen, Phosphat, Frischhalter und Eiswasser bindig kuttern.
2. Magerfleisch und Fett auf ca. 4–5 mm Körnung laufen lassen.
3. Danach Flüssigkeiten langsam einkuttern (Brandy, Essig, Worcestershire sauce).
4. Beliebig in Saitlinge oder Schweinedärme füllen.

Zubereitung

Roh bei mittlerer Hitze grillen.

Bemerkung, Variante

Als Schnecke oder ganze Wurst anbieten.

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind durch den Rezeptanwender selbstverantwortlich zu prüfen.

pacovis