BOEREWORST OHNE STARTER

Ausgangsmaterial

20.000 kg	Rindfleisch R III 3 mm gewolft
35.000 kg	Schweinebauch mittelfett angefroren 8 mm
32.000 kg	Rindfleisch R II angefroren 8 mm
1.000 kg	Brandy
1.000 kg	Tafelessig 4 % Säure
1.000 kg	Worcestershire Sauce
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. 2675
3 g	Vianda frisch	Art.-Nr. 6965

Hilfsmaterial

Saitlinge Kal. 22/24 oder Schweindärme Kal. 26/28

Arbeitsanleitung

1. Rindfleisch R III mit Speisesalz, Gewürzen, Phosphat, Frischhalter und Eiswasser bindig kuttern.
2. Schweinebauch und Rindfleisch R II einmischen und auf ca. 4–5 mm Körnung einschneiden.
3. Danach Brandy, Essig und Worcestershire Sauce langsam einmischen.
4. Beliebig in Saitlinge oder Schweinedärme füllen.

Zubereitung

Roh bei mittlerer Hitze auf dem Grill oder in der Pfanne grillen/braten.

Bemerkung

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