



SCHWEINEBRATWURST ROH CLEAN "GÄRTNERIN"

Ausgangsmaterial

58.000 kg	Schweinswurstfleisch S II
25.000 kg	Schweinsbrust S IV
7.000 kg	Wasser
10.000 kg	Gemüse Brunoise 4-fach
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

18 g	Meersalz	
16 g	Mexican Griller Delice	Art.-Nr. F990

Hilfsmaterial

Därme	Schweinedärme Kal. 26/28
-------	--------------------------

Arbeitsanleitung

1. Das Schweinswurstfleisch durch die 3 mm-Scheibe wolfen.
2. Das gewolfte Fleisch mit dem Schweinebrustfleisch mischen und durch die 5 mm-Scheibe wolfen.
3. Das gewolfte Fleisch, Wasser, Salz und Gewürze in einem Mischer 12 min bindig mischen.
4. Das Gemüse begeben und weitere 3 min mischen.
5. In die gewünschten Därme füllen.

Bemerkung, Variante

Das Gemüse kann durch andere Gemüsearten ersetzt werden (z.B. Broccoli, Mischgemüse, Romanesco, Bärlauch).
Es kann auch mit Käse ergänzt werden.