



# WAADTLÄNDER WEINBRATWURST

## Ausgangsmaterial

50.000 kg	Schweinefleisch S II
30.000 kg	Schweinebauch mager
20.000 kg	Halsspeck oder Schweinebauch fett
<b>100.000 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>

## Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

20 g	Speisesalz	
5 g	Schweinsbratwurst Gewürz oA .....	Art.-Nr. F134
1 g	Bratzwiebel flüssig .....	Art.-Nr. 9132
10 g	Weisswein (mit wenig Säure)	

## Hilfsmittel

Schweinsdärme Kal. 28/30

## Arbeitsanleitung

1. Das gesamte Fleischmaterial in wolfgerechte Stücke schneiden.
2. Mit den Gewürzen und Speisesalz mischen.
3. Durch eine 5 mm Scheibe wolfen.
4. Den Wein zugeben und im Kutter gut mischen.
5. In die vorbereiteten Därme füllen und zu einer Schnecke rollen.