



# WILDBRATWURST GROB

**Ausgangsmaterial**

35.000 kg Wildfleisch (Reh / Schwein / Hirsch)

40.000 kg Schweinebauch Fett

15.000 kg Fein Brät

**100.000 kg Gesamtmasse**

**Gewürze und Zutaten pro Kilogramm**

20 g Speisesalz

5 g Schweinsbratwurst Gewürz oA ..... Art.-Nr. F134

2 g Pacofos ..... Art.-Nr. 2375

**Arbeitsanleitung**

1. Schweinebauch angefroren auf gewünschte Körnung wolfen.
2. Vorbehandeltes Wildfleisch und gewolfen Schweinebauch in den Kutter geben.
3. Trockenstoffe homogen einmischen (Bei Bedarf kann 5 % Eis hinzugefügt werden).
4. Am Schluss Feinbrät hinzufügen und homogen einarbeiten.
5. Die gesamte Masse auf gewünschte Körnung schneiden.
6. Masse in Kal 22 Naturdarm abfüllen und weiterbehandeln wie gewohnt.

Bemerkung: Es handelt sich hierbei nur um einen Vorschlag, der nur eine Anregung darstellen soll.