

Bratwurst Thüringer Art

Bratwurst nach
Thüringer-Art!



Grundbrät

20.000	kg	Schweinefleisch S III
10.000	kg	Schweinebauchabschnitte S IV
10.000	kg	Schweinefettabschnitte S IX
10.000	kg	Eis
50.000	kg	Grundbrät

Gesamtmasse

50.000	kg	Grundbrät
50.000	kg	Schweinebauchabschnitte S IV
100.00	kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

18 g	Speisesalz	
7 g	Grobe Bratwurst oG	Art.-Nr. 7182
3 g	Pacofos	Art.-Nr. 2375
<i>optional</i>		
0.5 g	Petersilie geschn.	Art.-Nr. 1128

Arbeitsanleitung

1. Herstellen des Grundbräts und mit Salz, Gewürzen und Pacofos (berechnet auf 100kg Gesamtmasse) gut mischen.
2. Schweinebauchabschnitte auf 8 mm wolfen und zugeben.
3. Im Kutter alles im Mischgang gut kneten.
4. Das Brät in die vorbereiteten Därme füllen.
5. In der Kochanlage bei 76 °C auf 72 °C Kerntemperatur erhitzen und kräftig duschen.
6. Im Kühlhaus durchkühlen.

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