



BRATWURST TOMATE BASILIKUM

Ausgangsmaterial

40.000 kg	Schweinefleisch S III	
12.000 kg	Schweinebacken S VI	
24.000 kg	Wurstspeck S IX	
22.000 kg	Eis	
98.000 kg	Grundbrät	
1.600 kg	Tomatenflocken eingeweicht (0.80 kg Tomatenflocken / 0.80 kg Wasser)	Art.-Nr. 8169
0.400 kg	Basilikum gerebelt.....	Art.-Nr. 6114
100.000 kg	Gesamtmasse	

optional zusätzlich
15.000 kg Trockener Mozzarella gewürfelt 5 x 5 mm

Hilfsmaterial

Schweinedärme Kal. 26/28

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

18 g	Speisesalz	
5 g	Mischung Bratwurst klassik OG	Art.-Nr. 1866
3 g	Pacofos	Art.-Nr. 2375
1 g	Kräutermischung Ital. fein	Art.-Nr. 1140

Arbeitsanleitung

1. Aus dem Fleischmaterial, Eis, Salz, Pacofos und Gewürz ein gut bindiges Feinbrät küttern.
2. Die eingeweichten Tomatenflocken mit dem Basilikum und den Kräutern in das Feinbrät einmischen, optional auch den gewürfelten Mozzarella.
3. Das fertige Brät in die vorbereiteten Därme füllen und in Kessel oder Kochanlage bei 74 °C für ca. 35 Minuten brühen.
4. In kaltem Wasser rasch abkühlen.

Zubereitung

In der Pfanne oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze langsam braten/grillen bis zur gewünschten Bräunung.