



## BRATWURST OHNE E-NUMMER

### Ausgangsmaterial

34.000 kg	Kalbfleisch K II
12.000 kg	Schweinefleisch S III
8.000 kg	Schweinehaxenfleisch
26.000 kg	Speckabschnitte / Laffen
20.000 kg	Wasser / Eis
<b>100.000 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>

### Hilfsmaterial

Schweinedarm Kal. 28/30

### Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

19 g	Speisesalz	
6 g	Mischung Kalbsbratwurst o.G	Art.-Nr. 1406
20 g	Pacocut Bratwurst	Art.-Nr. 18406

### Arbeitsanleitung

1. Das Magerfleisch zusammen im Kutter vorlegen, mit 1/3 vom Eis einige Runden kuttern.
2. Das gesamte Speisesalz dazu geben und kuttern bis ca. 4 °C. Jetzt das zweite Drittel Eis zusetzen und wieder bis auf 4 °C kuttern.
3. Jetzt das letzte Drittel Eis zugeben, bei 2 °C den Speck, Gewürze und das Pacocut Bratwurst zugeben und blitzen bis 8 °C, den Deckel austreifen, mit dann nur 4000 Umdrehungen pro Minute auf Endtemperatur 12 °C fertig kuttern.
4. In die vorbereiteten Därme füllen und wie gewohnt weiter verarbeiten.
5. Brühen bei 74° C im Kessel oder der Kochanlage auf Kerntemperatur 72° C.
6. Danach rasch abkühlen.