



GGA ST. GALLER KALBSBRATWURST

Ausgangsmaterial

34.000 kg	Kalbswurstfleisch K II
8.000 kg	Kalbskopfblock
8.000 kg	Schweinefleisch S II
9.000 kg	Halsspeck / Schweinebacken S VI
17.000 kg	Laffenspeck / Speckabschnitte S IX
24.000 kg	Eis / Wasser / Milch
100.000 kg	Gesamtmasse

Hilfsmaterial

Schweinedärme Kal. 30/32 oder Kal. 32/34

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

18–20 g	Speisesalz	
33 g	Mischung GGA St. Galler Kalbsbratwurst oG	Art.-Nr. F328
	oder	
33 g	Mischung GGA St. Galler Kalbsbratwurst	Art.-Nr. F333

Arbeitsanleitung

1. Das Magerfleisch und den Kalbskopfblock oder Schwartenblock im Kutter vorlegen.
2. 1/3 Eis zugeben, einige Runden mischen und dann das Salz und die Kombimischung zusetzen. Kuttern bis auf 4 °C.
3. Das 2/3 Eis zugeben und wieder bis auf 4 °C kuttern.
4. Das 3/3 Eis zugeben und kuttern bis auf 2 °C.
5. Den Speck zugeben und bis 8 °C kuttern.
6. Den Deckel austreifen und dann fertig kuttern bis 12–14 °C.
7. In die vorbereiteten Därme füllen und portionieren.
8. Im Kessel oder in der Kochanlage bei 72–76 °C brühen, danach rasch in Eiswasser abkühlen.

Zubereitung

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

Bemerkung, Variante

In den vorgeschlagenen Gewürzmischungen ist Schweizer Milchpulver enthalten, welches bei der definierten Dosierung dem Anteil von 25 % Milch in der Schüttung entspricht.

Der Kalbfleischanteil auf den Gesamtfleischanteil (inkl. Fett) muss mindestens 50 % betragen.

Dazu empfehlen wir Brot, Zwiebelsauce und Kartoffelstock.

Für eine verlängerte Haltbarkeit werden die Bratwürste gut durchgekühlt, Vakuum verpackt und bei 72 °C im Dampf für 30 Minuten nachpasteurisiert, danach wieder rasch abkühlen.