

Hähnchen Bratwurst Spinat

Hähnchen
Bratwurst mit
Spinat!



Grundmasse

30.000	kg	Hähnchen Brust
38.000	kg	Hähnchen Schenkel
15.000	kg	Blattspinat TK, aufget., geschn.
7.000	kg	Wasser
10.000	kg	Mozzarella, geraffelt
100.00	kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

15 g Meersalz

5 g Kalbsbratwurst Gewürz Art.-Nr. 1406

Schweinsdärme 28/30

Arbeitsanleitung

1. Das gesamte Fleischmaterial durch die 5 mm Scheibe scheffeln.
2. Fleisch, Gewürze und Salz in den Mischer geben und auf Stufe 2 ca. 12 min mischen.
3. Den Spinat und den Käse zugeben und nochmals für 3 Minuten kneten.
4. In die gewünschten Därme abfüllen und bei ca. 75 °C 35 Minuten brühen.
5. Danach rasch abkühlen.

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