



## KALBSBRATWURST 100%

### Ausgangsmaterial

50.000 kg	Kalbswurstfleisch K II
20.000 kg	Kalbsfett ganz
5.000 kg	Kalbskopfblock
25.000	Eis / Wasser
<b>100.000 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>

### Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

19 g	Speisesalz	
30 g	Mischung Kalbsbratwurst Classic .....	Art.-Nr. 7937

### Arbeitsanleitung

1. Nach der üblichen Methode ein bindiges Brät küttern.
2. In Därme füllen und wie gewohnt weiter verarbeiten.

### Bemerkung, Variante

Alternativ zu Kalbswurstfleisch können auch Kalbsbrüste verwendet werden. Dann muss der Anteil an Kalbsfett entsprechend reduziert werden.