

Kalbsbratwurst CH-Art

Die
Kalbsbratwurst
nach CH-Art!



Grundmasse

20.000	kg	Kalbswurstfleisch K III
25.000	kg	Schweinefleisch S III
50.000	kg	Halsspeck / Backen S VI
5.000	kg	Laffenspeck S IX
22.000	kg	Milchflocken / Eiswasser
100.00	kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

19 g Speisesalz
10 g GGA St. Galler Kalbsbratwurst Art.-Nr. F333

Arbeitsanleitung

1. Das Magerfleisch 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 ausstreifen 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.

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