

Kalbsbratwurst oG, oA

Kalbsbratwurst
ohne Allergene
oder Glutamat!



Grundmasse

34.000	kg	Kalbswurstfleisch K III
8.000	kg	Kalbskopfblock 50/50
10.000	kg	Schweinefleisch S III
28.000	kg	Laffenspeck S IX
20.000	kg	Eis / Wasser
100.00	kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

19 g Speisesalz

18 g Kalbsbratwurst Kombi oG, oA Art.-Nr. F186

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

Arbeitsanleitung

1. Das Magerfleisch und den Kalbskopfblock 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.