



KALBSBRATWURST OG, OA

Ausgangsmaterial

34.000 kg	Kalbswurstfleisch K III
8.000 kg	Kalbskopfblock 50/50
10.000 kg	Schweinefleisch S III
28.000 kg	Laffen-/Schulterspeck S IX
20.000 kg	Eis / Wasser
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

18–20 g	Speisesalz	
18 g	Kalbsbratwurst Kombi oG, oA	Art.-Nr. F186

Hilfsmaterial

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 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

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.