



KALBSBRATWURST OHNE LACTOSE

Ausgangsmaterial

40.000 kg	Kalbfleisch K III
5.000 kg	Kalbfleisch K II
18.000 kg	Laffenspeck
15.000 kg	Halsspeck
22.000 kg	Eis / Wasser
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

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

Arbeitsanleitung

1. Das Magerfleisch mit Speisesalz, Kalbsbratwurst Kombi und 1/3 Eis küttern bis 3 °C erreicht sind, anschliessend nach und nach das restliche Eis zugeben.
2. Bei 2 °C Speck zugeben und bis auf ca. 13 °C fertig küttern.
3. Das fertige Brät in die vorbereiteten Därme füllen und wie gewohnt im Kessel oder in der Kochanlage 30 Minuten bei 74 °C brühen.
4. Im Wasserbecken oder unter der Dusche schnell abkühlen.