



LEICHT & FIT BRATWURST

Ausgangsmaterial

35.000 kg	Kalbfleisch K II und/oder Schweinefleisch S II
30.000 kg	Schweinehaxen / Eisbein S III
35.000 kg	Eis
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

18–20 g	Speisesalz	
63.5 g	Bratwurst Kombi fettreduziert.....	Art.-Nr. 8582

Hilfsmaterial

Schweinedärme Kal. 26/28 oder Kal. 28/30

Arbeitsanleitung

1. Fleisch im Kutter vorlegen, mit einem Drittel Eis und Salz kuttern bis 2 °C.
2. Bratwurst Kombi fettreduziert und ein weiteres Drittel Eis zugeben und auf 4 °C kuttern.
3. Restliches Eis zugeben, kuttern bis 12 °C Endtemperatur.
4. Das Brät in die vorbereiteten Därme füllen und wie gewohnt weiter behandeln.

Zubereitung

In der Pfanne oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze langsam braten/grillen bis zur gewünschten Bräunung.

Bemerkung

Das Endprodukt ist nicht für Tiefkühlagerung geeignet!

Bei Einhaltung dieser Rezeptur kann auf eine Fettreduktion und/oder Ballaststoffquelle hingewiesen werden.