



POULET BRATWURST MIT SPINAT

Ausgangsmaterial

30.000 kg	Poulet Brust
38.000 kg	Poulet Schenkel
15.000 kg	TK Blattspinat aufgetaut, geschnitten
7.000 kg	Wasser
10.000 kg	Mozzarella fest, geraffelt
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

18 g	Meersalz	
5 g	Kalbsbratwurst Gewürz	Art.-Nr. 1406

Därme: Schweinsdärme 28/30

Arbeitsanleitung

1. Das gesamte Fleischmaterial durch die 5 mm Scheibe scheffeln.
2. Fleisch, Gewürze und Salz in den Mischer geben und auf Stufe 2 ca. 12 min mischen.
3. Den Spinat und den Käse zugeben und nochmals für 3 Minuten kneten.
4. In die gewünschten Därme abfüllen und bei ca. 75 °C 35 Minuten brühen.
5. Danach rasch abkühlen.