



RINDSBRATWURST

Ausgangsmaterial

55.000 kg	Rindswurstfleisch R II
35.000 kg	Rindswurstfleisch R III
10.000 kg	Wasser
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

18 g	Speisesalz	
16 g	Mischung Mexican Griller Delice.....	Art.-Nr. F990
2.5 g	Pacofos.....	Art.-Nr. 2375

Hilfsmaterial

Därme: Schweinedärme Kal. 26/28

Arbeitsanleitung

1. Das Rindswurstfleisch R II durch die 3 mm-Scheibe wolfen.
2. Das gewolfte Fleisch mit dem Rindswurstfleisch R III mischen und durch die 5 mm-Scheibe wolfen.
3. Das gewolfte Fleisch, das Wasser, das Salz, Pacofos und die Gewürze in einem Mischer 12 Minuten bindig mischen.
4. In die gewünschten Därme füllen.
5. Bei 75 °C Umgebungstemperatur auf 72 °C Kerntemperatur brühen.
6. Danach im Eiswasser rasch abkühlen.