

Rostbratwurst Nürnberger Art

Rostbratwurst
nach
Nürnberger-Art!



Grundmasse

| | | |
|--------|----|--------------------------|
| 20.000 | kg | Schweineschulter S III |
| 25.000 | kg | Schweinebauch fett S V |
| 50.000 | kg | Schweinebauch mager S IV |
| 5.000 | kg | Wasser / Eis |
| <hr/> | | |
| 100.00 | kg | Gesamtmasse |

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

| | | |
|------|----------------------|----------------|
| 20 g | Speisesalz | |
| 10 g | Nürnberger Bratwurst | Art.-Nr. 15438 |
| 5 g | Traubenzucker | Art.-Nr. 4160 |
| 8 g | Pacofos | Art.-Nr. 2375 |

Arbeitsanleitung

1. Schweineschulter 3 mm mit Schüttung, Speisesalz und Pacofos bindig mischen.
2. Schweinebauch fett und mager 4 mm wolfen und mit Gewürz und Traubenzucker untermischen.
3. In der Kochanlage 15 Minuten brühen bei 76 °C und danach kräftig duschen.
4. Im Kühlhaus durchkühlen.