



## SCHWEINSBRATWURST CLEAN

### Ausgangsmaterial

58.000 kg	Schweinswurstfleisch S II
25.000 kg	Schweinebrust S IV
7.000 kg	Wasser
10.000 kg	Gemüse (Peperoni, Karotten, usw.)
<b>100.000 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>

### Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

18 g	Meersalz	
16 g	Mexican Griller Delice .....	Art.-Nr. F990

### Hilfsmaterial

Därme: Schweinedärme Kal. 26/28

### Arbeitsanleitung

1. Das Schweinswurstfleisch durch die 3 mm-Scheibe wolfen.
2. Das gewolfte Fleisch mit dem Schweinebrustfleisch mischen und durch die 5 mm-Scheibe wolfen.
3. Das gewolfte Fleisch, Wasser, Salz und Gewürze in einem Mischer 15 min bindig mischen.
4. Das Gemüse begeben und weitere 3 min mischen.
5. In die gewünschten Därme füllen.
6. Bei 75 °C Umgebungstemperatur auf 72 °C Kerntemperatur brühen.
7. Danach im Eiswasser rasch abkühlen.