



## BRATWURST NACH THÜRINGER ART

### Ausgangsmaterial Grundbrät

40.000 kg	Schweinefleisch S III
20.000 kg	Schweinebauchabschnitte S IV
20.000 kg	Schweinefettabschnitte S IX
20.000 kg	Eis
<b>100.000 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>

### Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

18 g	Speisesalz	
7 g	Mischung Grobe Rostbratwurst OG .....	Art.-Nr. 7182
3 g	Pacofos .....	Art.-Nr. 2375
	oder	
3 g	Tari K 3 .....	Art.-Nr. 2728

### Ausgangsmaterial Endprodukt

50.000 kg	Grundbrät, siehe oben
50.000 kg	Schweinebauchabschnitte S IV, 8 mm gewolft
<b>100.000 kg</b>	<b>Gesamtmasse Endprodukt</b>

### Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

18 g	Speisesalz	
7 g	Mischung Grobe Rostbratwurst OG .....	Art.-Nr. 7182
3 g	Pacofos .....	Art.-Nr. 2375
	oder	
3 g	Tari K 3 .....	Art.-Nr. 2728
	optional zusätzlich	
0.5 g	Petersilie geschnitten 2 mm .....	Art.-Nr. 1128

### Arbeitsanleitung

1. Herstellen des Grundbräts aus den genannten Zutaten.
2. Schweinebauchabschnitte auf 8 mm wolfen.
3. Das gewolfte Material mit Salz, Gewürzen und Pacofos gut mischen.
4. Im Kutter alles im Mischgang gut kneten.
5. Das Brät in die vorbereiteten Därme füllen.
6. In der Kochanlage bei 76 °C auf 72 °C Kerntemperatur erhitzen und kräftig duschen.
7. Im Kühlhaus durchkühlen.