



BLUTWURST

Ausgangsmaterial

43.000 kg	Schweineblut
43.000 kg	Milch
9.000 kg	Schmer
5.000 kg	Frischzwiebeln
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

16 g	Speisesalz	
4 g	Blutwurstgewürz.....	Art.-Nr. 1404
	optional möglich sind	
1 g	Streuwürze naturelle	Art.-Nr. 9372
1 g	Majoran gerebelt	Art.-Nr. 1153

Arbeitsanleitung

1. Blut vor der Verarbeitung aufrühren und eventuell durch ein feines Sieb passieren.
2. Schmer ausschmelzen, Zwiebeln zugeben und glasig dünsten.
3. Milch auf 70 °C vorwärmen (Blut 30–35 °C) und gut vermischen.
4. Würzen.
5. Zum Schluss Fett mit den Zwiebeln zugeben.
6. Füllen.
7. Im Wasserbad bei 80–85 °C auf Kerntemperatur kochen.