



FÜLLUNGEN FÜR BRATEN IM DARM

Ausgangsmaterial

10.000 kg	Schweinefleisch S II
30.000 kg	Schweinefleisch S III
24.000 kg	Halsspeck S VI
16.000 kg	Laffenspeck S IX
20.000 kg	Eis
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten Grundbrät

18 g	Nitritpökelsalz oder Speisesalz	
12 g	Aufschnitt Kombi oG	Art.-Nr. 7126
2 g	Streuwürze naturelle	Art.-Nr. 9372
0.5 g	Frischzwiebel flüssig	Art.-Nr. 9126
32.5 g	Gesamtmasse	

Hilfsmittel

Sterildärme Kal. 25 bis 40

Arbeitsanleitung

Aus allen Zutaten zum Grundbrät ein Brät herstellen, Endtemperatur nicht höher als 12 °C.

Gewürze und Zutaten Füllung

Broccoli:

1.000 kg	Broccoli TK aufgetaut
1.000 kg	Kochschinken oder Rohschinkenabschnitte
0.500 kg	Reibekäse

Paprika:

1.000 kg	Paprika dreifarbig TK aufgetaut	
1.000 kg	Rohschinkenabschnitte	
0.200 kg	Zwiebeln geschnitten	Art.-Nr. 1108

Pilz:

1.000 kg	Champignons aus der Dose, gut ausgedrückt	
1.000 kg	Kochschinkenabschnitte	
0.200 kg	Dekor Grün Mix	Art.-Nr. 6421

Pizza:

1.000 kg	Salami und Rohschinkenabschnitte	
1.000 kg	Mozzarella gerieben trocken	
0.100 kg	Tomatenflocken 4 mm	Art.-Nr. 8169

Zwiebel:

0.200 kg	Rohschinkenabschnitte	
0.500 kg	Röstzwiebeln	Art.-Nr. 1160
0.500 kg	Lauch TK oder frisch	
0.200 kg	Zwiebeln geschnitten	Art.-Nr. 1108

Arbeitsanleitung

1. Die jeweiligen Zutaten in das Brät einmischen und in die vorbereiteten Sterildärme einfüllen.
2. Bei 76 °C im Kochschrank pasteurisieren, danach rasch abkühlen.