



BIO POULETBRATWURST GROB

Ausgangsmaterial

45.000 kg	Pouletbrustfleisch ohne Sehnen
45.000 kg	Pouletschenkelfleisch mit wenig Sehnen
10.000 kg	Eiswasser
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

18 g	Kochsalz	
5 g	Bio Schweinsbratwurst	Art.-Nr. 6769

Hilfsmaterial

Därme nach eigenem Ermessen.....

Arbeitsanleitung

1. Das gesamte Fleischmaterial mit dem anteiligen Salz und Gewürz mischen.
2. Das vorgemischte Fleisch 5 mm wolfen.
3. Im Mischer / Kutter mit dem anteiligen Eiswasser ca. 12 Minuten kräftig mischen.
4. In die vorbereiteten Därme füllen und gut gekühlt in den Verkauf bringen.

Zubereitung

1. Auf dem Grill oder in der Pfanne vorsichtig bei mittlerer Hitze durchbraten.
2. Die Kerntemperatur sollte ca. 72 °C betragen.

Bemerkung, Variante

Für gebrühte grobe Bio Bratwurst kann 3 g Citrat ANR 8021 eingesetzt werden
Weitere Gewürze und Kräuter, oder Käse und Gemüse ergeben Varianten.