



Geschmack & Technologie

## Bauchrolle gefüllt Typ Smokey

**Leitsatz:** 2.4.2.2.4

**Rezepturnummer:** ER2007260

### Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegeiweißfreies Fleischeiweiß >= 8.5%

Bindegewebeiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  
>= 82.0%

### Ausgangsmaterial:

100.00 kg Schweinebauch ohne Knochen, Knorpel,  
Schwarze

20.00 kg Schweinefleisch S III, 3mm gewolft

10.00 kg Schweinebacke, 3mm gewolft

10.00 kg Schweinebauch, 3mm gewolft

10.00 kg Scherbeneis

### Gewürze & Hilfsmittel:

10.00 kg Lake für Bauch als Aufschnitt u. Bauchrolle 10%

1.00 kg Nitritpökelsalz E 250062503

0.25 kg Brühwurst-Gold P 5064400

0.30 kg Süddeutsche Spezialität Stuttgarter  
Schinkenwurst038900

0.40 kg Smokey Rub1829300

1.00 kg Paprikaflocken rot, 9 mm VLOG722700

### Därme:

Profi Garfolie 600mm breit Art.Nr.:990531

3-fach verst. Netz Art.Nr.: 093300

Schrumpfbeutel 400x600mm Art.Nr.: 990550

### Ablauf der Verarbeitung:

Den Schweinebauch ohne Schwarze, Knochen und  
Knorpel vorbereiten.

Flach liegend der Länge nach aufschneiden, am Ende  
nicht durchtrennen, damit es eine grüße Fläche ergibt.

Den Bauch mit 10 % der Lake injektieren.

Anschließend Tumbeln:

3 Std gekühlt unter Vollvakuum im Intervall. (20 min.  
Arbeit / 10 min. Pause)

### Brät für die Füllung:

Das Schweinefleisch 3 mm in den Kutter geben und  
trocken vorlaufen lassen.

Das Kutterhilfsmittel und NPS zugeben 2/3 vom  
Scherbeneis einlaufen lassen.

Bei + 2 °C den gewolften Nackenspeck und die gewolften  
Backen hinzugeben sowie das restliche Scherbeneis.

Ab +4 °C die Gewürze hinzugeben und bis +12 °C  
auskuttern.

Zum Schluss die Paprikaflocken unterziehen und  
gegebenenfalls etwas anschneiden.

Den getumbelten und ausgelegten Bauch mit dem Brät  
füllen und zusammenrollen.

In Garfolie einschlagen und in ein 3-fach Netz einziehen,  
in ein Schrumpfbeutel geben und einschrumpfen.

Abschließend wie folgt garen:

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender  
lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender  
übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben  
des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.



## Geschmack & Technologie

Bei einer Temperatur von +78 °C auf eine Kerntemperatur von +72 °C.

Wie gewohnt abkühlen.

### Geeignete Hilfsmittel:

Profi Garfolie 600mm breit Art.Nr.: 990531

3-fach verst. Netz Art.Nr.: 093300

Schrumpfbeutel 400x600mm Art.Nr.: 990550

### Zutaten:

Schweinefleisch, Schweinespeck, Trinkwasser, Speisesalz, Paprika, Säureregulator: E 262 Natriumacetate, Dextrose, Stabilisator: (E 450 Diphosphate, E 451 Triphosphate), Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Meersalz, Rohrzucker, Antioxidationsmittel: (E 301 Natriumascorbat, E 300 Ascorbinsäure), Rapsöl (ganz gehärtet), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Gewürzextrakte, Paprikapulver geräuchert (Paprika, Rauch), Glucosesirup, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Rauch

### Nährwerte:

Brennwert 475 Kcal

Brennwert 1958 KJ

Eiweiß 10.7 g

Kohlenhydrate 1 g

Zucker 0.5 g

Fett 47.4 g

gesättigte Fettsäuren 3.1 g

Salz 2.1 g

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.