



## FrISChe Bratwurst Datteln-Speck

**Leitsatz:** 2.4.2.1.10

**Rezepturnummer:** ER2501130

### Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegseiweißfreies Fleischeiweiß  $\geq 8.5\%$

Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  $\geq 75.0\%$

### Ausgangsmaterial:

60.00 kg Schweinefleisch S III, 5 mm gewolft

40.00 kg Schweinebauch S V, 5 mm gewolft

4.00 kg Baconwürfel

5.00 kg Datteln, getrocknet, ohne Stein

### Gewürze & Hilfsmittel:

1.80 kg Siedesalz fein halal VLOG062600

2.00 kg Liq-würz Kulinavo FM 20 VLOG 81001001 halal 755901

0.50 kg MEISTERCLUB BRAVO FrISChe Bratwurst, frischrot023300

### Därme:

Schweinedarm Kal. 26/28

### Ablauf der Verarbeitung:

Das grob gewürfelte Fleisch und die Datteln vermengen und anschließend 5 mm wolfen.

Mit allen Zutaten gut vermengen und auf Bindung bringen.

Den gewürfelten Speck gut untermengen.

In die betreffenden Därme abfüllen.

### Zutaten:

Schweinefleisch 86,7 %, getrocknete Datteln, Bacon (Schweinefleisch, jodiertes Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Buchenholzrauch), Speisesalz, Gewürzextrakte, Gewürze, Dextrose, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel: E 300 Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

### Zubereitung:

Die frischen Bratwürste eignen sich zum grillen und braten.

### Nährwerte:

Brennwert 325 Kcal

Brennwert 1346 KJ

Eiweiß 13.9 g

Kohlenhydrate 3.9 g

Zucker 3 g

Fett 27.9 g

gesättigte Fettsäuren 2.8 g

Salz 2.4 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.*