



Frische Bratwurst Rotwein-Zwiebel-Chutney

Leitsatz: 2.4.2.1.10

Rezepturnummer: ER2501131

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegseiweißfreies Fleischeiweiß $\geq 8.5\%$

Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß $\geq 75.0\%$

Ausgangsmaterial:

60.00 kg Schweinefleisch S III, 3 mm gewolft

40.00 kg Schweinebauch S V, 3 mm gewolft

Gewürze & Hilfsmittel:

1.80 kg Siedesalz fein halal VLOG062600

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

5.00 kg Rotwein Zwiebel Chutney2532900

Därme:

Schweinedarm Kal. 26/28

Ablauf der Verarbeitung:

Das grob gewürfelte Fleisch 3 mm wolfen.

Mit allen Zutaten gut vermengen und auf Bindung bringen.

In die betreffenden Därme abfüllen.

Zutaten:

Schweinefleisch 90,3 %, Speisesalz, Gewürzextrakte, Zucker, Blütenhonig, Rotwein (enthält SULPHITE), Zwiebeln, Aceto Balsamico (Weinessig, Traubenmostkonzentrat, Farbstoff: E 150d Ammonsulfid-Zuckerulör, Konservierungsstoff: E 220 SCHWEFELDIOXID), Tomatenmark, modifizierte Stärke, Gewürze, Karamell, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat)

Zubereitung:

Die frischen Bratwürste eignen sich zum grillen und braten.

Nährwerte:

Brennwert 320 Kcal

Brennwert 1323 KJ

Eiweiß 13.8 g

Kohlenhydrate 2.1 g

Zucker 1.2 g

Fett 28.1 g

gesättigte Fettsäuren 2.5 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.