



Geschmack & Technologie

---

## FrISChe Lammbratwurst Garam Masala

---

**Leitsatz:** 2.4.2.1.10

**Rezepturnummer:** ER2600181

**Anforderung laut Leitsatz:**

Bindegewegseweißfreies Fleischeiweiß  $\geq 8.5\%$

Bindegewebseweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  
 $\geq 75.0\%$

**Ausgangsmaterial:**

100.00 kg Lammfleisch, mager, 3 mm

**Gewürze & Hilfsmittel:**

1.80 kg Siedesalz fein halal VLOG062600

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

2.00 kg Garam Masala9057400

**Därme:**

Saitling Kal.22/24 oder 24/26

**Ablauf der Verarbeitung:**

Das grob gewürfelte Lammfleisch 3 mm wolfen.

Mit allen Zutaten gut vermengen und auf Bindung bringen.

In die betreffenden Därme abfüllen.

**Zutaten:**

Lammfleisch 96,4 %, Gewürze, Speisesalz,  
Gewürzextrakte

**Zubereitung:**

Die frischen Bratwürste eignen sich zum grillen und  
braten.

**Nährwerte:**

Brennwert 127 Kcal

Brennwert 535 KJ

Eiweiß 20.3 g

Kohlenhydrate 1.9 g

Zucker 1.3 g

Fett 3.9 g

gesättigte Fettsäuren 1.5 g

Salz 2.5 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.*