



Geschmack & Technologie

---

## FrISChe Rindsbratwurst Merguez

---

**Leitsatz:** 2.4.2.1.10

**Rezepturnummer:** REZ2016002340

**Anforderung laut Leitsatz:**

Bindegewegseiweißfreies Fleischeiweiß  $\geq 8.5\%$

Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  $\geq 75.0\%$

**Ausgangsmaterial:**

100.00 kg Rindfleisch II 3 mm

**Gewürze & Hilfsmittel:**

15.00 kg Liq-Würz Merguez halal181400

**Därme:**

Saitlinge Kal. 22/24 oder 24/26

**Ablauf der Verarbeitung:**

**Herstellung:**

Das Rindfleischmaterial 3 mm wolfen.

Mit dem Gewürzpräparat gut vermengen und auf Bindung bringen.

In die betreffenden Därme füllen.

**Zutaten:**

Rindfleisch 93,5 %, Speisesalz, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Hefeextrakt, Gewürzextrakte, Gewürze, Farbstoff: E 120 Echtes Karmin

**Zubereitung:**

Die frISChe Bratwurst eignet sich zum grillen und zum braten.

**Nährwerte:**

Brennwert 140 Kcal

Brennwert 587 KJ

Eiweiß 16.8 g

Kohlenhydrate 2 g

Zucker 0.5 g

Fett 7 g

gesättigte Fettsäuren 1.4 g

Salz 2.3 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.*