



Geschmack & Technologie

# Frische Wildschweinbratwurst Rotwein-Zwiebel-Chutney

**Leitsatz:** 2.4.2.1.10

**Rezepturnummer:** ER2501134

## Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegeiweißfreies Fleischeiweiß  $\geq 8.5\%$

Bindegewebeeiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  $\geq 75.0\%$

## Ausgangsmaterial:

70.00 kg Wildschwein, mager, 3 mm

30.00 kg Wildschwein, Lappen/Bauch, 3 mm

## 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:

Saitling Kal.22/24 oder 24/26

## Ablauf der Verarbeitung:

Das grob gewürfelte Wildschweinfleisch 3 mm wölfen.

Mit allen Zutaten gut vermengen und auf Bindung bringen.

In die betreffenden Därme abfüllen.

## Zutaten:

Wildschweinfleisch 91,9 %, 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, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat)

## Zubereitung:

Die frischen Bratwürste eignen sich zum grillen und braten.

## Nährwerte:

Brennwert 157 Kcal

Brennwert 658 KJ

Eiweiß 18 g

Kohlenhydrate 1.4 g

Zucker 1.2 g

Fett 8.6 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.*