



Geschmack & Technologie

Geflügel-Bratwurst Döner Style mit Chili u. AVO Pflanzencreme

Leitsatz: 2.4.2.1.11

Rezepturnummer: ER2500073

Anforderung laut Leitsatz:

Bindengewegseiweißfreies Fleischeiweiß $\geq 8.0\%$

Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß $\geq 75.0\%$

Ausgangsmaterial:

25.00 kg Geflügel-Keulenfleisch II, 3 mm

30.00 kg Geflügelfleisch III, 3 mm

10.00 kg Geflügelfleischabschnitte

15.00 kg Eis/Wasser

Gewürze & Hilfsmittel:

20.00 kg Liq-Pflanzencreme halal [1480300](#)

1.90 kg Siedesalz fein halal [062600](#)

0.50 kg Bratwurst-Gold P 5 für weiße Ware [066500](#)

1.20 kg Döner Kebab (CL)575900

0.08 kg Chilis geschrotet ohne Kerne Halal VLOG785104

Därme:

Saitlinge Kal. 24/26

Ablauf der Verarbeitung:

Vorbereitung:

Kuttermethode:

1. Vorgewolfte Hähnchenkeulenfleisch und Verarbeitungsfleisch einige Runden trocken vorkuttern.
2. Salz und Bratwurst-Gold zufügen.
3. 1/3 Eis/Wasser zusetzen.
4. Bei +2 °C die restliche Schüttung zugeben.
5. Bei +4 °C die AVO Pflanzencreme und das Gewürz unterkuttern.

Kutterendtemperatur:

+10 °C

In die betreffenden Därme füllen.

Brühen bei +78 °C Kammertemperatur auf eine Kerntemperatur von +72 °C bis +74 °C garen.

Anschließend duschen und kühlen.

Zutaten:

Putenfleisch 68,1 %, Rapsöl, Trinkwasser, Speisesalz, Rapsöl (ganz gehärtet), Gewürze, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Zucker, Würze, Chilis, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

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.



Geschmack & Technologie

Nährwerte:

Brennwert 296 Kcal

Brennwert 1223 KJ

Eiweiß 14.6 g

Kohlenhydrate 1.4 g

Zucker 0.4 g

Fett 25.4 g

gesättigte Fettsäuren 3.8 g

Salz 2.2 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.