



Orientalische Hähnchen Currywurst

Leitsatz: 2.4.2.1.4

Rezepturnummer: ER2500074

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegeiweißfreies Fleischeiweiß $\geq 7.5\%$

Bindegewebeeiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß $\geq 75.0\%$

Ausgangsmaterial:

25.00 kg Hähnchenflügelfleisch

37.00 kg Hähnchenkeulenfleisch

18.00 kg Eis/Wasser

Gewürze & Hilfsmittel:

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

1.90 kg Nitritpökelsalz E 250 [062503](#)

1.50 kg Döner Kebab (CL)575900

0.50 kg Brühwurst-Gold P 5 [064400](#)

100.00 kg Feine Würzsauce für Currywurst [540850](#)

Därme:

Schäldärme Kal 26

oder Saitlinge 20/ 22

Ablauf der Verarbeitung:

Kuttermethode:

1. Das gesamte Hähnchenfleisch 3 mm wolfen.
2. Das Material mit AVO-Brühwurst Gold und Salz trocken vorkuttern. Anschließend 1/2 Eis zugeben und bei 3.600 Umdrehungen eine Emulsion erstellen.
3. Bei +2 °C das restliche Eis zugeben und hochkuttern.
4. Bei +2 °C die Pflanzencreme und Gewürze hinzugeben und bis +10 °C emulgieren. In die betreffenden Därme füllen.

Im Wasserbad oder Kochschrank bei +78 °C bis zu einer Kerntemperatur von mindestens +72 °C brühen.

Anschließend im Wasser langsam abkühlen.

Zutaten:

Wasser, Zucker, Hähnchenfleisch (Hähnchenfleisch), Rapsöl, Trinkwasser, Glucosesirup, Tomatenmark, Speisesalz, modifizierte Stärke, Apfelmark, Branntweinessig, Gewürze, Rapsöl (ganz gehärtet), Säuerungsmittel: (E 270 Milchsäure, E 330 Citronensäure), Verdickungsmittel: (E 412 Guarkernmehl, E 410 Johannisbrotkernmehl), Stabilisator: E 450 Diphosphate, Würze, Karamell, Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat, E 250 Natriumnitrit), Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat), Gewürzextrakte, Trennmittel: E 535 Natriumferrocyanid

Zubereitung:

Die Wurst grillen in Stücke schneiden und mit der erhitzten Würzsauce für Currywurst vorsichtig vermengen.

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 261 Kcal

Brennwert 1091 KJ

Eiweiß 6.4 g

Kohlenhydrate 23.2 g

Zucker 19.4 g

Fett 15.5 g

gesättigte Fettsäuren 2.8 g

Salz 2.1 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.