



Rostbratwurst Canadian BBQ

Leitsatz: 2.4.2.1.10

Rezepturnummer: ER2501145

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegseiweißfreies Fleischeiweiß $\geq 8.5\%$

Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß $\geq 75.0\%$

Ausgangsmaterial:

18.00 kg Rindfleisch R II, 3mm

34.00 kg Schweinefleisch S III, 3mm

15.00 kg Backe, 3 mm

15.00 kg Nackenspeck, 3 mm

18.00 kg Scherbeneis

2.00 kg Ahornsirup

Gewürze & Hilfsmittel:

1.80 kg Siedesalz fein halal VLOG062600

0.50 kg Bratwurst-Gold P 5 für weiße Ware066500

1.40 kg MEISTERCLUB Arriba137800

0.30 kg Rauchsalz "natürlich" halal1125400

Därme:

Schweinedarm Kal. 26/28

Ablauf der Verarbeitung:

Kuttermethode:

1. Schweinefleisch und Rindfleisch trocken vorkuttern, Kochsalz und Bratwurst-Gold P 5 hinzufügen.
2. 2/3 Scherbeneis einkuttern bis zur Temperatur von $+6\text{ }^{\circ}\text{C}$.
3. Das restliche Eis und das Fett einkuttern.
4. Die Gewürze einkuttern.
5. Kuttern bis zu einer Temperatur von $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$.
6. Zum Schluß den Ahornsirup einkuttern.

In die betreffenden Därme abfüllen.

Kutterendtemperatur:

$+12\text{ }^{\circ}\text{C}$ - $+14\text{ }^{\circ}\text{C}$ bei AVO Bratwurst-Gold P

Brühen bei $+78\text{ }^{\circ}\text{C}$ bis zu einer Kerntemperatur von $+72\text{ }^{\circ}\text{C}$ und anschließend unter fließend kaltem Wasser abkühlen.

Zutaten:

Schweinefleisch 50,9 %, Rindfleisch 18,5 %, Schweinespeck, Trinkwasser, Süßungsmittel: Ahornsirup, Gewürze, Speisesalz, Dextrose, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Glucosesirup, Rauch, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301

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

Natriumascorbat), Gewürzextrakte, Rote Beete

Nährwerte:

Brennwert 355 Kcal

Brennwert 1467 KJ

Eiweiß 11.2 g

Kohlenhydrate 3 g

Zucker 2 g

Fett 33 g

gesättigte Fettsäuren 11.4 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.