



Rostbratwurst Mexican Piri-Piri

Leitsatz: 2.4.2.1.10

Rezepturnummer: ER2501144

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegseweißfreies Fleischeiweiß $\geq 8.5\%$

Bindegewebseweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß $\geq 75.0\%$

Ausgangsmaterial:

20.00 kg Rindfleisch R II, 3mm

20.00 kg Schweinefleisch S III, 3mm

15.00 kg Nackenspeck, 3 mm

30.00 kg Schweinebauch, 5 mm

15.00 kg Scherbeneis

Gewürze & Hilfsmittel:

1.80 kg Siedesalz fein halal VLOG062600

0.50 kg Bratwurst-Gold P 5 für weiße Ware066500

0.80 kg Rostbratwurst gebrüht fein Free208800

0.20 kg Jalapeno-Würzmischung VLOG Halal704400

0.20 kg CUBANA VLOG halal074200

0.10 kg Nebraska Gewürzzubereitung free VLOG267700

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 $+6^{\circ}\text{C}$.
3. Das restliche Eis und das Fett einkuttern.
4. Die Gewürze einkuttern.
5. Kuttern bis zu einer Temperatur von $+10^{\circ}\text{C}$.
6. Nun die Grobeinlage unterziehen und bis zur gewünschten Körnung anschneiden.

In die betreffenden Därme abfüllen.

Kutterendtemperatur:

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

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

Zutaten:

Schweinefleisch 49,3 %, Rindfleisch 21,0 %, Schweinespeck, Trinkwasser, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Jalapenos grün/rot, Rohrohrzucker, Glucosesirup, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Kräuter, Gewürzextrakte, Karotten

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 389 Kcal

Brennwert 1608 KJ

Eiweiß 11.8 g

Kohlenhydrate 1.7 g

Zucker 0.9 g

Fett 37.2 g

gesättigte Fettsäuren 7.5 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.