Geschmack & Technologie

Apfel-Röstzwiebel Rostbratwurst

Leitsatz:
2.4.2.1.10

Rezepturnummer:
ER2103137
01.2.3.008

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß (QUID Deklaration)	>= 8.5
Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	>= 75.0

Ausgangsmaterial:

44,00 kg	Schweinefleisch S III
13,00 kg	Schweinefleisch S IV
13,00 kg	Schweinefleisch S V
17,00 kg	Schweinefleisch S VI
13,00 kg	Eis/Wasser
100,00 kg	

Gewürze & Hilfsmittel:

1,80 kg	SIEDESALZ FEIN 25 KG-SACK	062600
0,50 kg	+ Prall+Braun ohne Milchzucker	696001
0,50 kg	+ FEINE BRATWURST MIT ZITRONE	020500
0,20 kg	Currypulver Madras	071200
1,50 kg	Zwiebeln geröstet ohne Gluten SG	738600
2,00 kg	APFELGRANULAT GETROCKNET 3-5 MM	740000
0,70 kg	+ Bratwurst Gold Cell P	639300

Därme:
Schweinedarm Kaliber 26/28

Ablauf der Verarbeitung:
Die Rohstoffe bis auf das S6 und S5 3 mm wolfen.
S6 und S5 5 mm wolfen.
Das Magerfleisch im Kutter mit Salz und Kutterhilfsmittel trocken einige Runden vorlaufen lassen.
2/3 Eis der Masse zugeben und bei hoher Messerdrehzahl auf eine Temperatur von 2°C kuttern.
Das restliche Eis zugeben sowie das S9 und Gewürze und Hilfsstoffe, hier auf eine Temperatur von 4°C kuttern.
Die 5 mm gewolften Rohstoffe S6 und S5 als Einlage hinzugeben.
Der Masse das Apfelgranulat sowie die Röstzwiebeln hinzufügen und gut untermengen.

Das Brät in Schweinedärme luftfrei füllen zu ca 100 g pro Wurst.

Garen der Würste im Kessel bei 75°C auf einen Kern von 72°C.
Nach dem Garen die Ware im Wasserbad abkühlen lassen, danach weiter kühlen im Kühlhaus.

Zutaten:
Schweinefleisch 88,2 %, Trinkwasser, Äpfel 2,0 % (Äpfel, Konservierungsstoff: E 223 NATRIUMMETABISULFIT), Speisesalz, Röstzwiebeln 1,5 % (Zwiebeln, Palmöl, Buchweizenmehl, Speisesalz), Stabilisator: (E 450 Diphosphate, E 466 Natrium-Carboxymethylcellulose), Dextrose, Emulgator: E 472c Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Glucosesirup, Koriander, Bockshornkleesamen, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Kreuzkümmel, natürliches Aroma, Curcuma, Rapsöl (ganz gehärtet), Fenchel, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Pfeffer schwarz, Chilis, Knoblauch, Nelken, Zitronensaftkonzentrat

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.292KJ
Zucker	1,9g
Brennwert Kcal	312Kcal
Eiweiß	14,4g
Fett	26,8g
Natrium	0,9g
Gesättigte Fettsäuren	5,9g
Salz	2,2g
Kohlenhydrate	2,9g

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.

www.avo.de . info@avo.de

Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126

Geschmack & Technologie

www.avo.de . info@avo.de

Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126