



Geschmack & Technologie

BBQ Grillworst mit Rauchnote vom Schwein

Leitsatz:

2.4.2.1.3

Rezepturnummer:

ER1903927

16.2.010

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß ≥ 8.0

(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im ≥ 75.0
Fleischeiweiß

Ausgangsmaterial:

45,00 kg Schweinefleisch S II

30,00 kg Schweinefleisch S VI

10,00 kg Schweinefleisch S VIII

15,00 kg Eis/Wasser

100,00 kg

Gewürze & Hilfsmittel:

1,60 kg Nitritpökelsalz E250 25 kg 062503

3,50 kg BBQ Griller Premium 2409400

Därme:

Schweinedärme Kal. 26/28

Ablauf der Verarbeitung:

Schweinefleisch, Backen und Nackenspeck 3 mm wolfen.

Das Fleischmaterial in den Kutter geben und im Mischgang anfahren, dann die Grillwurst-Mischung und NPS einstreuen und anschließend das kalte Wasser zugeben.

Bevor die komplette Bindung erreicht ist, die Zusatzwürze und die restlichen Zutaten zugeben.

Abschließend die gesamte Masse auf Brätbindung mengen.

In die betreffenden Därme füllen.

Bei 78°C auf eine Kerntemperatur von 72°C garen.

Variante im Kessel:

Dosierung pro Liter Wasser: 10g Art: 503500 Liq Karamel mit Rauch zufügen.

Dadurch wird eine Braunfärbung mit Rauchnote auf der Darmoberfläche erreicht.

Zutaten:

Schweinefleisch 76,8 %, Schweinespeck, Trinkwasser, Speisesalz, Stärke, Gewürze, gemildeter Branntweinessig, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Aroma, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Raucharoma

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.266KJ
Zucker	0,1g
Brennwert Kcal	306Kcal
Eiweiß	13,2g
Fett	27,2g
Natrium	1,0g
Gesättigte Fettsäuren	7,0g
Salz	2,4g
Kohlenhydrate	2,1g

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.