



## Büsumer Krabbenbratwurst

### Leitsatz:

2.4.2.1.10

### Rezepturnummer:

ER2103902  
01.2.3.010

### Ablauf der Verarbeitung:

Das gesamte Fleisch in den Kutter geben.  
Salz und Gewürze hinzugeben und trocken vorkuttern lassen.  
Die gesamte Eismenge zugeben und bis 10°C kuttern.  
Schnittlauch und Krabben zum Schluss zugeben und vermengen.  
In die dafür vorgesehen Därme füllen.  
Garen wie gewohnt.

### Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß >= 8.5

(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im  
Fleischeiweiß >= 75.0

### Ausgangsmaterial:

42,00 kg Schweinefleisch S III

32,00 kg Rindfleisch R III

6,00 kg Nordseekrabben

20,00 kg Eis/Wasser

100,00 kg

### Gewürze & Hilfsmittel:

1,90 kg Nitritpökelsalz E250 25 kg 062503

3,20 kg Slawische Hochzeitswurst-  
Gewürzpräparat 223600

0,12 kg Schnittlauch geschnitten 2  
mm 704800

### Därme:

### Zutaten:

Schweinefleisch 42,5 %, Rindfleisch 32,4 % (Rindfleisch),  
Trinkwasser, Krabben 6,1 % (NORDSEEKRABBen (Crangon  
crangon), gekocht und geschält, Salz, Säuerungsmittel:  
Citronensäure, Säureregulator: Natriumacetat,  
Konservierungsstoff: Benzoesäure), WEIZENMEHL, Speisesalz,  
Gewürze (enthält SELLERIEKNOLLE), Dextrose, Stabilisator: (E  
451 Triphosphate, E 450 Diphosphate, E 452 Polyphosphate),  
Schnittlauch, Geschmacksverstärker: E 621  
Mononatriumglutamat, natürliches Aroma, Würze,  
Antioxidationsmittel: E 300 Ascorbinsäure, Konservierungsstoff:  
E 250 Natriumnitrit

### Nährwerte:

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Brennwert KJ          | 633KJ   |
| Zucker                | 0,4g    |
| Brennwert Kcal        | 151Kcal |
| Eiweiß                | 15,3g   |
| Fett                  | 8,9g    |
| Natrium               | 0,9g    |
| Gesättigte Fettsäuren | 3,0g    |
| Salz                  | 2,2g    |
| Kohlenhydrate         | 2,4g    |

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.