



Geschmack & Technologie

Currywurst nach Art einer Rostbratwurst

Leitsatz:

2.4.2.1.11

Rezepturnummer:

ER1800467

16.1.006

Ablauf der Verarbeitung:

1. Das Eisbeinfleisch und den Rückenspeck 3 mm wolfen.
2. Das Eisbeinfleisch zusammen mit dem Salz und dem Bratwurst Gold P im Kutter einige Runden trocken vorlaufen lassen.
3. 2/3 Eis zugeben und bis zu 4°C kuttern.
4. Gewürze und Hilfsstoffe zugeben sowie das restliche Eis und den Rückenspeck.
5. Kutterendtemperatur 12°C
6. Füllen in Schweinedarm Kaliber 26/28.

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß ≥ 8.0

(QUID Deklaration)

Bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß im ≥ 75.0
Fleischeiweiß

Ausgangsmaterial:

15,00 kg Eisbeinfleisch

10,00 kg Rückenspeck

7,00 kg Eis/Wasser

32,00 kg

Gewürze & Hilfsmittel:

0,55 kg SIEDESALZ FEIN 062600

0,17 kg + 346400

Schinkenwurst/Aufschnitt/Lyoner Free

0,10 kg EU CURRY 702000

0,02 kg EU PFEFFER WEISS, GEMAHLEN 727000

0,07 kg Kollagenes Eiweiß kalt gelierend 071802

0,20 kg Mirus D 692700

0,20 kg + BRATWURST GOLD P PROFI 620200

0,05 kg ERPU-GOLD 1 KG 601200

Zutaten:

Schweinefleisch 61,5 %, Trinkwasser, Schweinespeck, Speisesalz, Dextrose, Stabilisator: (E 450 Diphosphate, E 262 Natriumacetate, E 331 Natriumcitrate), MILCHZUCKER, Speisegelatine, Gewürze, Rapsöl (ganz gehärtet), Koriander, Curcuma, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Kräuter, Ingwer, Chilis, Cumin, Gewürzextrakte, Fenchel, Bockshornkleesamen, Antioxidationsmittel: (E 301 Natriumascorbat, E 300 Ascorbinsäure)

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.379KJ
Zucker	1,1g
Brennwert Kcal	334Kcal
Eiweiß	9,1g
Fett	32,1g
Natrium	0,8g
Gesättigte Fettsäuren	10,3g
Salz	2,0g
Kohlenhydrate	2,0g

Därme:

Schweinedarm Kal. 26/28.

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.