



## Currywurst nach Bockwurst Art

### Leitsatz:

2.4.2.1.4

### Rezepturnummer:

ER1807362  
10.1.004

### Ablauf der Verarbeitung:

Das gesamte Material gut gekühlt 3 mm wolfen. Im Kutter das Schweinefleisch trocken vorlaufen lassen, Salz und AVO Brühwurst Gold zugeben und 80% der Schüttung zugeben. Bei 4°C den Speck zugeben, anschließend die restliche Schüttung und das Gewürz einlaufen lassen.

### Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß  $\geq 7.5$   
(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im  
Fleischeiweiß  $\geq 75.0$

### Kutterendtemperatur:

Brühwurst Gold P: 12°C - 14°C

### Ausgangsmaterial:

60,00 kg	Schweinefleisch S III, 3mm
18,00 kg	Speck, 3mm
22,00 kg	Eis
<u>100,00 kg</u>	

In die entsprechenden Därme abfüllen, anschließend heißbräuchern und garen.

Die Bockwurst angrillen, portionieren und mit warmer Feine Würzsauce für Currywurst Art.: 540850 servieren.

### Gewürze & Hilfsmittel:

0,60 kg	Bockwurst/Knacker Free	345900
1,90 kg	Nitritpökelsalz E250 25 kg	062503
0,50 kg	+ BRÜHWURST GOLD P-5	064400

### Zutaten:

Schweinefleisch 86,1 %, Trinkwasser, Speisesalz, Dextrose, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Gewürze, Rapsöl (ganz gehärtet), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat), Glucosesirup, Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit

### Därme:

Schweinedärme Kal. 26/28

### Nährwerte:

Brennwert KJ	1.075KJ
Zucker	0,3g
Brennwert Kcal	259Kcal
Eiweiß	13,5g
Fett	22,3g
Natrium	0,9g
Gesättigte Fettsäuren	6,8g
Salz	2,4g
Kohlenhydrate	1,2g

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.