



Schweinskopfsülze im Glas

Leitsatz:
2.4.3.5.1.10

Rezepturnummer:
ER1604148

Ablauf der Verarbeitung:
Kochverluste durch Kesselbrühe ausgleichen!

Anforderung laut Leitsatz:

Ausgangsmaterial:

65.00 kg	Kopffleisch 80/20
27.20 kg	Wasser heiß, 85°C
92.20 kg	

Gewürze & Hilfsmittel:

0.80 kg	Nitritpökelsalz	062503
6.50 kg	Aspikpulver Claro fix & fertig	068200
0.50 kg	ZWIEBELN FEIN GEHACKT, 2-3 MM	739300

Därme:

Vorbereitung:

Die sauberen Schweineköpfe mit einer 10 prozentigen Nitritpökelsalzlake und AVO Blitz spritzen. Über Nacht pökeln, abkochen und ausbrechen lassen.

Die erkalteten, gepökelten Schweineköpfe 6 mm würfeln und heiß abspülen.

Anschließend das Fleischmaterial mit dem Aufguß und den Zwiebeln vermengen.

Die sauberen Gläser füllen (Kopfraum beachten). Die Twist Off Deckel 15 Minuten in heißes Wasser einlegen.

Die Gläser bei 95 °C Kesseltemperatur pro mm Durchmesser zwei Minuten garen.

Vorsichtig durch Abfließen des warmen und Zuführen des kalten Wassers abkühlen.

Niemals schocken, da sonst die Gläser springen!

Zutaten:

Schweinekopffleisch 65,0 %, Trinkwasser, Speisegelatine, Speisesalz, Zwiebeln, Zucker, Stabilisator: (E 262 Natriumacetate, E 331 Natriumcitrate), Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, MILCHZUCKER, Aroma, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit

Nährwerte:

Brennwert KJ	80KJ
Zucker	0,6g
Brennwert Kcal	19Kcal
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Fett	0,0g
Eiweiß	3,9g
Gesättigte Fettsäuren	0,0g
Natrium	1,0g
Kohlenhydrate	0,7g
Salz	2,6g

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.