



Bremer Pinkel mit Hafergrütze

Leitsatz:
2.4.3.3.13

Rezepturnummer:
ER1807140

Ablauf der Verarbeitung:

Die Hafergrütze aufkochen und über Nacht quellen lassen.

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß \geq 2.0
(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im
Fleischeiweiß \geq 60.0

Das gesamte Fleischmaterial mit dem Salz, Gewürz und den Starterkulturen gut vermengen und 3 mm wolfen.
Die ausgekühlte Hafergrütze untermengen und alles gut und bindig vermengen.

24 Std. bei +24 °C Raumtemperatur umröten.
Den Bremer Pinkel im Heißrauch räuchern und bei einer Temperatur von +78 °C bis zu einer Kerntemperatur von +72 °C garen.

Ausgangsmaterial:

60.00 kg Schweineflbauch, gut gekühlt 3mm gewolft
20.00 kg Schweinespeck, gut gekühlt 3mm gewolft
20.00 kg Hafergrütze
100.00 kg

Die Räucherung mit AVO Räucherpulver Landrauch gibt der Wurst einen typischen Geschmack und eine ansprechende Farbe.

Gewürze & Hilfsmittel:

2.40 kg	Nitritpökelsalz E250	25 kg	062503
0.20 kg	EU ZWIEBELGRANULAT FEIN		739100
0.80 kg	Mettenden/Rauchenden Pinkel Free		117600
0.05 kg	MUSKATBLÜTE GEMAHLEN		713000
0.03 kg	Starterkulturen Rapid/T3 für 100kg		638202

Zutaten:

Schweinefleisch 44,5 %, Schweinespeck 41,4 %, Hafergrütze 21,5 % (Hafer), Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Zwiebeln, Antioxidationsmittel: (E 301 Natriumascorbat, E 300 Ascorbinsäure), Muskatblüte, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Gewürzextrakte

Därme:

Schweinedärme Kal. 26/28 oder 28/30
in Enden abgedreht oder im Ring.

Nährwerte:

Brennwert KJ	2.519KJ
Zucker	0,6g
Brennwert Kcal	610Kcal
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Fett	56,1g
Eiweiß	11,4g
Gesättigte Fettsäuren	7,4g
Natrium	1,1g
Kohlenhydrate	13,6g
Salz	2,8g

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.