



Geschmack & Technologie

Currywurst im Glas

Leitsatz:
2.4.2.1.10

Rezepturnummer:
ER1811256

Ablauf der Verarbeitung:

Kuttermethode:

1. Das Fleischmaterial trocken vorkuttern, anschließend Kochsalz Bratwurst Gold zugeben.
2. Das Eis auf 2 mal einkuttern bis zur Temperatur von +3 °C.
3. Nun Backen/Speck, 3 mm, einkuttern und Gewürze einstreuen. Bis zur Temperatur von +12 °C einkuttern.
4. Nun die Grobeinlage bis zur gewünschten Körnung auskuttern.

Bei +78 °C KammerTemperatur bis zur Kerntemperatur von +72 °C garen.

Anschließend unter fließendem kalten Wasser abkühlen.
Die Wurst braten, schneiden und in ein Glas füllen. Currysauce hinzufügen.
Mischung 400 g Wurst und 600 g Sauce.
Auf genügend Kopfraum achten.

Garen im Kessel:

Bei 90 °C pro mm Durchmesser 2 Minuten

Garen im Autoklaven:

Hier bitte die Vorschriften des Herstellers beachten

Gewürze & Hilfsmittel:

0.48 kg	+ ROSTBRATWURST PIKANT	021000
60.00 kg	+ Feine Würz-Sosse für Currywurst 4 kg	540850
0.20 kg	BRATWURST GOLD P-5	066500

Zutaten:

Currysauce 69,6 % (Wasser, Zucker, Glucosesirup, Tomatenmark, Apfelmus, modifizierte Stärke, Branntweinessig, Speisesalz, Säuerungsmittel: E 270 Milchsäure, Gewürze, Verdickungsmittel: (E 412 Guarkeimwurzel, E 410 Johannisbrotkernmehl), Karamell, Konservierungsmittel: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat), Gewürzextrakte), Schweinefleisch 33,2 %, Schweinespeck 6,2 %, Glucosesirup, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze (enthält GELBSENFMEEHL, SELLERIEKNOLLE), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Würze, Dextrose, Stabilisator: E 450 Diposphat, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Rapsöl (ganz gehärtet), natürliches Aroma

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.243KJ
Zucker	24,7g
Brennwert Kcal	297Kcal
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Fett	16,4g
Eiweiß	6,4g
Gesättigte Fettsäuren	4,4g
Natrium	0,8g
Kohlenhydrate	30,0g
Salz	2,1g



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.

Geschmack & Technologie