



Rheinische Fleischwurst

Leitsatz:
2.4.2.2.1

Rezepturnummer:
ER2300525

Ablauf der Verarbeitung:

Vorbereitung:

Schweinefleisch, Rindfleisch und Fettmaterial separat 3 mm wolfen.

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß \geq 8.0
(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im
Fleischeiweiß \geq 75.0

Ausgangsmaterial:

20.00 kg	Rindfleisch R II , 3mm
30.00 kg	Schweinefleisch S III, 3 mm
15.00 kg	Speck S VIII, 3 mm
15.00 kg	Backen ohne Schwarte S VI, 3 mm
20.00 kg	Eis/Wasser
100.00 kg	

Kuttermethode:

1. Schweinefleisch S III und Rindfleisch R II trocken vorzerkleinern.
AVO Brühwurst Gold und Nitritpökelsalz hinzufügen.
2. 1/2 Eis /Wasser zusetzen.
3. Bei +4 °C den vorgewolften Speck und die Backen unterküttern
und bis ca.+10 °C emulgieren.
4. Die restliche Schüttung beigegeben sowie die weiteren Zutaten unterküttern.

Kutterendtemperatur:

AVO Brühwurst Gold P: +12 °C bis +14 °C
AVO Brühwurst Gold C: +11 °C bis +12 °C

Gewürze & Hilfsmittel:

2.00 kg	Nitritpökelsalz E250	25 kg	062503
0.50 kg	+ BRÜHWURST GOLD P-5		064400
0.60 kg	RHEINISCHE FLEISCHWURST		031102

Vorrösten: bei +60 °C ca. 30 Minuten.

Räuchern: mit ansteigender Temperatur auf ca. +68 °C bis +72 °C bis zur gewünschten Farbintensität.

Brühen: ca. 30 bis 45 Min. bei +76 °C bis zur Kerntemperatur +70 °C.

Därme:

Faser Kunst Darm Kal. 90/50 od. 60/40
Rinderkranzdarm Kal. 44/46
Naturin Faserkranzdarm Kal. 43/50 und 47/50

Das Räuchern mit AVO Räucherpulver Landrauch H (Art.-Nr. 0614 00) verleiht der Fleischwurst den typischen Geschmack und eine ansprechende Farbe.

Zutaten:

Schweinefleisch 55,7 %, Rindfleisch 22,0 %, Schweinespeck, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Stabilisator: E 450 Diphosphate, Dextrose, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat), Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.385KJ
Zucker	0,2g
Brennwert Kcal	335Kcal
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Fett	30,7g
Eiweiß	13,4g
Gesättigte Fettsäuren	8,9g
Natrium	0,9g
Kohlenhydrate	1,1g
Salz	2,4g



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