



# Friesenjungs nach Rostbratwurst-Art (ohne Darm), gebrüht - mariniert -

## Leitsatz:

2.4.2.1.10

## Rezepturnummer:

REZ2015010672

16.1.0.018

## Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß  $\geq 8,5$

(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im  $\geq 75,0$

Fleischeiweiß

## Ausgangsmaterial:

15,00 kg	Schweinefleisch S III, 3 mm
16,50 kg	dunkles Schweinefleisch S II (Sauenfleisch), 3 mm
10,00 kg	Eis/Wasser
43,50 kg	Backen oder Schulter, 8 mm - 12 mm
15,00 kg	Backen S VI, 3 mm
2,00 kg	Speisesalz
<u>102,00 kg</u>	

## Gewürze & Hilfsmittel:

0,80 kg	ROSTBRATWURST PIKANT OHNE GLUTAMAT	213800
4,00 kg	Lafiness Alabama 2,5 kg	809902
0,50 kg	BRATWURST GOLD P-5	066500

## Därme:

## Ablauf der Verarbeitung:

### Kuttermethode:

1. Schweinefleisch S III und das dunkle Schweinefleisch S II (Sauenfleisch), 3 mm gewolft, trocken vorkuttern. Kochsalz und Bratwurst-Gold hinzufügen.
2. Eis-/Wasseranteil einkuttern bis zur Temperatur von 8°C.
3. Vorgewolft Backen (3 mm) einlaufen lassen.
4. Kuttern bis zu einer Temperatur von + 12°C.
5. Nun die Gewürze einstreuen und die vorgewolften Backen/Schultern (8 mm - 12 mm) mitkuttern bis zur gewünschten Körnung.

### Kutterendtemperatur:

+ 12 - 14°C mit Phosphat

Die "Friesenjungs" werden **ohne** Darm gefüllt!

Die Bratwurstmasse aus dem Füllrohr in ca. 15 cm lange Portionen mit ca. 2 cm Durchmesser teilen und sofort in das Brühwasser geben.

Dann wie üblich brühen:

Brühen bei + 76°C bis zu einer Kerntemperatur von + 70°C und anschließend unter fließend kaltem Wasser kurz abkühlen.

Wenn die Wurst ausgekühlt ist, kann sie mit einer LAFINESS-Marinade rundum bestrichen werden.

## Zutaten:

Schweinefleisch 83,2 %, Schweinespeck, Trinkwasser, Speisesalz, Rapsöl, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL, GELBSENFSAAT, SENFMEHL), Rapsöl (ganz gehärtet), Stabilisator: E 450 Diphosphate, Würze, Aroma, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Zucker, Dextrose, Glucosesirup, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Hefeextrakt

## Nährwerte:

Brennwert KJ	1.881KJ
Zucker	0,4g
Brennwert Kcal	456Kcal
Eiweiß	14,2g
Fett	43,6g
Natrium	1,2g
Gesättigte Fettsäuren	4,5g
Salz	3,1g
Kohlenhydrate	1,4g



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**