



Geschwollene/Wollwurst nach Rostbratwurst-Art (ohne Darm)

Leitsatz:

2.4.2.1.10

Rezepturnummer:

REZ2015010642

16.1.0.016

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß $\geq 8,5$
(QUID Deklaration)

Bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß im $\geq 75,0$
Fleischeiweiß

Ausgangsmaterial:

20,00 kg	Schweinefleisch S III, 3 mm
10,00 kg	dunkles Schweinefleisch S III (Sauenfleisch), 3 mm
15,00 kg	Backen S VI, 3 mm
45,00 kg	Backen oder Schulter, 8 mm - 12 mm
10,00 kg	Eis/Wasser
100,00 kg	

Gewürze & Hilfsmittel:

2,00 kg	SIEDESALZ FEIN 25 KG-SACK	062600
1,00 kg	+ ROSTBRATWURST PIKANT	021000
0,50 kg	BRATWURST GOLD P-5	066500

Därme:

Ablauf der Verarbeitung:

Kuttermethode:

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

Kutterendtemperatur:

+ 12 - 14°C

Die Wollwurst wird **ohne** Darm gefüllt. Die Bratwurstmasse aus dem Füllrohr in Portionen teilen und sofort in das Brühwasser geben.

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

Zutaten:

Schweinefleisch 81,0 %, Schweinespeck, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL, SELLERIEKNOLLE), Stabilisator: E 450 Diphosphate, Würze, Dextrose, Glucosesirup, Rapsöl (ganz gehärtet), Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, natürliches Aroma

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.780KJ
Zucker	0,3g
Brennwert Kcal	431Kcal
Eiweiß	13,7g
Fett	41,2g
Natrium	1,0g
Gesättigte Fettsäuren	4,2g
Salz	2,5g
Kohlenhydrate	1,2g



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