



Käsegriller, nach Rostbratwurst Art

Leitsatz:

2.4.2.1.10

Rezepturnummer:

ER1808362
16.1.0.009

Ablauf der Verarbeitung:

Kuttermethode:

1. Rindfleisch und Schweinefleisch trocken vorkuttern, Kochsalz und Bratwurst-Gold hinzufügen.
2. 1/2 Eis/Wasser-Anteil einkuttern.
3. Bei + 4 °C Speckzugabe und bis zur Temperatur von + 8 °C kuttern.
4. Restmenge Eis und Gewürz zugeben.
5. Kurz vor Erreichen der Kutterendtemperatur die Backen (Grobeinlage) einlaufen lassen und bis zur gewünschten Körnung kuttern.
6. Den Käse untermischen.

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß (QUID Deklaration)	>= 8,5
Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	>= 75,0

Ausgangsmaterial:

40,00 kg	Schweinefleisch S II, 3 mm
15,00 kg	Speck S VIII, 3 mm
20,00 kg	Backen S VI, 8 mm, Grobeinlage
15,00 kg	Eis/Wasser
90,00 kg	

Garen bei 78°C Kesseltemperatur auf eine Kerntemperatur von 72°C.
Anschließend abduschen.

Gewürze & Hilfsmittel:

10,00 kg	Rindfleisch R III	X0275
15,00 kg	Emmentaler, 45% Fett gewürfelt	XED0018
2,00 kg	SIEDESALZ FEIN 25 KG-SACK	062600
0,80 kg	Rostbratwurst gebrüht, grob Free	208600
0,20 kg	+ Kulinavo Free Typ Würze	287400
0,50 kg	BRATWURST GOLD P-5	066500

Zutaten:

Schweinefleisch 65,1 %, Trinkwasser, KÄSE 14,4 %, Rindfleisch 9,5 %, Schweinespeck, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Kräuter, Glucosesirup, Rapsöl (ganz gehärtet), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Bindegewebe vom Rind, Gewürzextrakte

Därme:

Schweinedärme Kal. 26/28

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.486KJ
Zucker	0,4g
Brennwert Kcal	359Kcal
Eiweiß	16,7g
Fett	31,7g
Natrium	0,9g
Gesättigte Fettsäuren	10,6g
Salz	2,3g
Kohlenhydrate	1,5g

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.