



# Nürnberger Rostbratwurst

## Leitsatz:

2.4.2.1.10

## Rezepturnummer:

ER1809158  
16.1.010

## Ablauf der Verarbeitung:

Das Rindfleisch und das Schweinefleisch mit dem Salz und dem Kutterhilfsmittel einige Runden trocken vorlaufen lassen. Das Scherbeneis in Schritten unterküttern. Bei +4°C das Gewürz und das 3 mm gewolfte Fettmaterial einküttern. Bei +10°C das 8 mm gewolfte Material unterziehen und eventuell nochmals anschneiden.

Kutterendtemperatur ca. +12°C

In die betreffenden Därme abfüllen in ca.100 g Portionen. Bei einer Temperatur von +78°C bis zu einer Kerntemperatur von +72°C garen. Anschließend abkühlen und in das Kühlhaus geben.

## Anforderung laut Leitsatz:

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

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im  
Fleischeiweiß  $\geq$  75,0

## Ausgangsmaterial:

21,00 kg	Schweinefleisch S III, 3mm gewolft
15,00 kg	Rindfleisch R III, 3mm gewolft
6,00 kg	Schweinebacken, 3mm gewolft
6,00 kg	Nackenspeck, 3mm gewolft
12,00 kg	Scherbeneis
20,00 kg	Schweinebacken, 8mm gewolft
20,00 kg	Schweinebauch, 8mm gewolft
100,00 kg	

## Gewürze & Hilfsmittel:

2,00 kg	SIEDESALZ FEIN 25 KG-SACK	062600
0,60 kg	NÜRNBERGER BRATWURST	025000
1,00 kg	BRATWURST GOLD P	065800
0,10 kg	+ AVOGLUT 2000	069700

## Därme:

Schweinedarm Kal. 26/28

Für Nürnberger Würstchen:

Saitling Kal. 20/22

## Zutaten:

Schweinefleisch 47,1 %, Schweinespeck, Rindfleisch 16,1 %, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Emulgator: E 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, MILCHZUCKER, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Dextrose, Würze, natürliches Aroma, SELLERIEKNOLLE, SELLERIE

## Nährwerte:

Brennwert KJ	1.967KJ
Zucker	0,5g
Brennwert Kcal	477Kcal
Eiweiß	10,5g
Fett	47,7g
Natrium	1,1g
Gesättigte Fettsäuren	12,5g
Salz	2,7g
Kohlenhydrate	1,3g

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.