



## Oriental Döner Bratwurst

### Leitsatz:

2.4.2.1.4

### Rezepturnummer:

ER1906743  
10.1.0.006

### Ablauf der Verarbeitung:

#### Kuttermethode:

1. Rindfleischmaterial 3 mm wolfen.
2. Das Material mit AVO-Brühwurst Gold und Salz trocken vorkuttern. Anschließend 1/2 Eis zugeben und bei 3.600 Umdrehungen eine Emulsion erstellen.
3. Bei 2°C das restliche Eis zugeben und hochkuttern.
3. Bei + 2 °C die Pflanzencreme und Gewürze hinzugeben und bis + 10°C emulgieren. In die betreffenden Därme füllen.

### Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß >= 7.5  
(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im >= 75.0  
Fleischeiweiß

### Ausgangsmaterial:

|          |                   |
|----------|-------------------|
| 25,00 kg | Rindfleisch R II  |
| 37,00 kg | Rindfleisch R III |
| 18,00 kg | Eis/Wasser        |
| <hr/>    |                   |
| 80,00 kg |                   |

Im Wasserbad oder Kochschrank bei 78°C bis zu einer Kerntemperatur von mindestens + 72°C brühen. Anschließend im Wasser langsam abkühlen.

### Gewürze & Hilfsmittel:

|          |                           |         |
|----------|---------------------------|---------|
| 20,00 kg | Liq-Pflanzencreme SG      | 1480300 |
| 1,90 kg  | SIEDESALZ FEIN 25 KG-SACK | 062600  |
| 1,20 kg  | Döner Kebab ( CL )        | 575900  |
| 0,50 kg  | BRATWURST GOLD P-5        | 066500  |

### Zutaten:

Rindfleisch 66,1 %, Rapsöl, Trinkwasser, Speisesalz, Rapsöl (ganz gehärtet), Gewürze, Bindegewebe vom Rind, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Zucker, Würze, Glucosesirup, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

### Därme:

Schäldärme oder Saitlinge

### Nährwerte:

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Brennwert KJ          | 1.388KJ |
| Zucker                | 0,4g    |
| Brennwert Kcal        | 336Kcal |
| Eiweiß                | 12,7g   |
| Fett                  | 31,2g   |
| Natrium               | 0,9g    |
| Gesättigte Fettsäuren | 6,2g    |
| Salz                  | 2,3g    |
| Kohlenhydrate         | 0,9g    |

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.