



**Geschmack & Technologie**

# Pulled Pork Rostbratwurst

**Leitsatz:**  
2.4.2.1.10

**Rezepturnummer:**  
ER1708152  
16.1.0.007

**Ablauf der Verarbeitung:**  
**Kuttermethode:**

**Anforderung laut Leitsatz:**  
Bindegewebeweißfreies Fleischeiweiß       $\geq 8.5$   
(QUID Deklaration)  
Bindegewebeweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß       $\geq 75.0$

1. Rindfleisch R II und Schweinefleisch S III, 3 mm gewolft, trocken vorkuttern, Kochsalz und Bratwurst-Gold hinzufügen.
2. Eis einkuttern bis zur Temperatur von + 8°C.
3. Vorgewolften Speck, Backen und Bauch mit den Gewürzen einlaufen lassen.
4. Kuttern bis zu einer Temperatur von + 10°C.
5. Abschließend das Pulled Pork unterziehen. Eventuell anschneiden.

## Ausgangsmaterial:

23,00 kg	Schweinefleisch S III, 3 mm
20,00 kg	Rindfleisch R II
15,00 kg	Backen S VI, mager, 3 mm
10,00 kg	Speck S VIII, 3mm
14,00 kg	Bauch S V, 3 mm
18,00 kg	Eis/Wasser
15,00 kg	Pulled Pork gegart
115,00 kg	

**Kutterendtemperatur:**  
ca. + 12°C

Brühen bei + 78°C bis zu einer Kerntemperatur von + 72°C und anschließend unter fließend kaltem Wasser abkühlen.

## Gewürze & Hilfsmittel:

1,40 kg	SIEDESALZ FEIN 25 KG-SACK	062600
4,00 kg	BBQ Rub	1127200
0,50 kg	BRATWURST GOLD P-5	066500

## Zutaten:

Schweinefleisch 62,9 %, Rindfleisch 18,3 %, Trinkwasser, Schweinespeck, Speisesalz, Fruktose, Gewürze (enthält BRAUNSENFSAAAT), Stabilisator: E 450 Diphosphate, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Glucosesirup, Rapsöl (ganz gehärtet), Farbstoff: E 150c Ammoniak-Zuckerkulör, Raucharoma

## Därme:

Schweinedärme Kal. 26/28 u. 30/32  
Saitlinge Kal. 24/26 oder 22/24

## Nährwerte:

Brennwert KJ	1.397KJ
Zucker	1,9g
Brennwert Kcal	338Kcal
Eiweiß	13,8g
Fett	30,0g
Natrium	0,9g
Gesättigte Fettsäuren	6,6g
Salz	2,3g
Kohlenhydrate	2,8g

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.