



**Geschmack & Technologie**

## Rostbratwurst Thyamo

**Leitsatz:**  
2.4.2.1.10

**Rezepturnummer:**  
ER2100679  
16.1.0.002

**Ablauf der Verarbeitung:**

**Kuttermethode:**

1. Schweinefleisch trocken vorkuttern, Kochsalz und Bratwurst-Gold hinzufügen.
2. Eis-/Wasseranteil einkuttern bis zur Temperatur von + 8°C.
3. Vorgewolften Speck/Backe, 3 mm, und Gewürze einlaufen lassen.
4. Kuttern bis zu einer Temperatur von + 12°C.
5. Nun die vorgewolft Grobeinlage, 8-12 mm, mitkuttern bis zur gewünschten Körnung.

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

In die betreffenden Schweinedärme Kal. 26/28 füllen.

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

**Ausgangsmaterial:**

25,00 kg	Schweinefleisch S III, 3 mm
15,00 kg	Eisbeinfleisch
15,00 kg	Speck S VIII 3 mm
30,00 kg	Backen oder Schulter S VI, 8 - 12 mm
15,00 kg	Eis/Wasser
<hr/>	
100,00 kg	

**Gewürze & Hilfsmittel:**

0,80 kg	+ MC-THYAMO / THÜRINGER ROSTBRATWURST	022400
0,20 kg	AVOGLUT	061000
0,50 kg	BRATWURST GOLD P-5	066500
2,00 kg	SIEDESALZ FEIN 25 KG-SACK	062600

**Zutaten:**

Schweinefleisch 80,1 %, Schweinespeck, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Glucosesirup, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Rapsöl (ganz gehärtet), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Gewürzextrakte

**Därme:**

Schweinedärme 26 / 28 oder Collagendärme

**Nährwerte:**

Brennwert KJ	1.566KJ
Zucker	0,5g
Brennwert Kcal	379Kcal
Eiweiß	13,8g
Fett	35,3g
Natrium	0,9g
Gesättigte Fettsäuren	9,7g
Salz	2,3g
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.