



Geschmack & Technologie

Rostbratwurst grob Rustikal gebrüht

Leitsatz:
2.4.2.1.10

Rezepturnummer:
ER2100541
16.1.0.012

Ablauf der Verarbeitung:
Kuttermethode:
Grobeinlage Backe 8 mm wolfen

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß $\geq 8,5$
(QUID Deklaration)
Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im $\geq 75,0$
Fleischeiweiß

Ausgangsmaterial:

25,00 kg	Schweinefleisch S III, 3 mm
15,00 kg	Rindfleisch III
15,00 kg	Rückenspeck, 3 mm
15,00 kg	Eis
30,00 kg	Backen
100,00 kg	

1. Rindfleisch und Schweinefleisch trocken vorkuttern, dann Kochsalz und Bratwurst-Gold zufügen.
2. 2/3 Eis einkuttern bis zur Temperatur von +10°C.
3. Nun Speck, Gewürze und restliches Eis einkuttern bis zur Temperatur von +10°C.
4. Die gewolften Backen (Grobeinlage) unterziehen und kurz anschneiden bis zur gewünschten Körnung.

Kutterendtemperatur: + 12°C bis + 14°C

In die betreffenden Därme füllen.
Bei +78°C bis zur Kerntemperatur von +72°C brühen, anschließend unter fließend kaltem Wasser abkühlen.

Gewürze & Hilfsmittel:

2,00 kg	SIEDESALZ FEIN	062600
0,60 kg	+ ROSTBRATWURST RUSTIKAL	020600
0,50 kg	BRATWURST GOLD P-5	066500

Därme:

Schweinedärme Kal. 26/28
Saitlinge Kal. 24/26

Zutaten:

Schweinefleisch 55,4 %, Rindfleisch 16,2 %, Schweinespeck, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Stabilisator: E 450 Diphosphate, Glucosesirup, Rapsöl (ganz gehärtet), Dextrose, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, natürliches Aroma

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.657KJ
Zucker	0,2g
Brennwert Kcal	401Kcal
Eiweiß	11,9g
Fett	38,8g
Natrium	0,9g
Gesättigte Fettsäuren	7,3g
Salz	2,3g
Kohlenhydrate	1,1g

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.