



Thüringer Rostbratwurst

Leitsatz:
2.4.2.1.10

Rezepturnummer:
ER1905084
16.1.0.002

Ablauf der Verarbeitung:
Kuttermethode:

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß >= 8,5
(QUID Deklaration)
Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im >= 75,0
Fleischeiweiß

1. Schweinefleisch S III, 3 mm, und das dunkle Schweinefleisch S II (Sauenfleisch), 3 mm, trocken vorkuttern, Kochsalz und Bratwurst Gold hinzufügen.
2. Eis-/Wasseranteil einkuttern bis zur Temperatur von + 10°C.
3. Fettzugabe und das restliche Eis zuschütten. Kuttern bis zu einer Temperatur von + 10°C.
4. Nun die Gewürze einstreuen und die vorgewolften Backen/Schultern mitkuttern bis zur gewünschten Körnung.

Ausgangsmaterial:

25,00 kg Schweinefleisch S III, 3 mm
15,00 kg dunkles Schweinefleisch S II (Sauenfleisch),
3mm
15,00 kg Speck, Backen, 3 mm
30,00 kg Backen oder Schulter, 8 - 12 mm
15,00 kg Eis/Wasser
100,00 kg

Kutterendtemperatur:

mit Phosphat: + 12°C bis + 14°C
mit Citrat: + 11°C bis + 12°C

Brühen bei + 72°C bis zu einer Kerntemperatur von + 68°C und anschließend unter fließend kaltem Wasser abkühlen.

Gewürze & Hilfsmittel:

1,50 kg	SIEDESALZ FEIN 25 KG-SACK	062600
0,20 kg	+ AVOGLUT 2000	069700
0,60 kg	+ THÜRINGER ROSTBRATWURST	020702
0,50 kg	PRALL & BRAUN FÜR BRATWURST	067100
0,50 kg	BRATWURST GOLD P-5	066500

Zutaten:

Schweinefleisch 89,5 %, Trinkwasser, Schweinespeck, Speisesalz, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Emulgator: (E 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, E 472c Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Stabilisator: E 450 Diphosphate, MILCHZUCKER, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Glucosesirup, Dextrose, Rapsöl (ganz gehärtet), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, SELLERIEKNOLLE, natürliches Aroma

Därme:

Schweinedärme Kal. 26/28

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.379KJ
Zucker	0,4g
Brennwert Kcal	333Kcal
Eiweiß	16,2g
Fett	29,3g
Natrium	0,7g
Gesättigte Fettsäuren	7,0g
Salz	1,9g
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.