



Geschmack & Technologie

Winter-Bratwurst / Winter-Griller Rostbratwurst mit Bratapfel-Fruchtmix

Leitsatz:
2.4.2.1.10

Rezepturnummer:
REZ2015010708
16.1.0.020

Ablauf der Verarbeitung:

Kuttermethode:

1. Schweinefleisch S III trocken vorkuttern, Kochsalz und Bratwurst-Gold hinzufügen.
2. Eis-/Wasseranteil einkuttern bis zur Temperatur von + 8°C.
3. Vorgewölften Speck, Backen einlaufen lassen.
4. Kutteln bis zu einer Temperatur von + 12°C.
5. Nun die Gewürze einstreuen und die vorgewölfte Schulter mitkuttern bis zur gewünschten Körnung.

Anforderung laut Leitsatz:
Bindegewebeeißfreies Fleischeiweiß ≥ 8.5
(QUID Deklaration)
Bindegewebeeißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß ≥ 75.0

Zum Schluss in trockener Form den Bratapfel-Fruchtmix unterkuttern.

Ausgangsmaterial:
25,00 kg Schweinefleisch S III, 3 mm
15,00 kg dunkles Schweinefleisch S III (Sauenfleisch), 3 mm
15,00 kg Speck S VIII, 3 mm
15,00 kg Eis/Wasser
30,00 kg Schulter, 8 mm - 12 mm (Grobeinlage)
100,00 kg

Kutterendtemperatur:

+ 12 bis 14°C bei AVO Bratwurst-Gold P

Schweinedärme Kal. 26/28 oder Saitlinge, Kal. 22/24.

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

Gewürze & Hilfsmittel:

1,00 kg	+ ROSTBRATWURST PIKANT	021000
5,00 kg	Bratapfel-Fruchtmix	984900
0,50 kg	BRATWURST GOLD P-5	066500
2,00 kg	SIEDESALZ FEIN 25 KG-SACK	062600

Zutaten:

Schweinefleisch 87,0 %, Trinkwasser, Apfelwürfel 2,3 % (Äpfel, Konservierungsstoff: E 223 NATRIUMMETABISULFIT), Speisesalz, Röstiwalzen 1,7 % (Zwiebeln, Palmfett, Palmöl, WEIZENMEHL, Speisesalz), Ananasgranulat (Ananas, Zucker, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure), Gewürze (enthält GELBSENFMEEHL, SELLERIEKNOLLE), Stabilisator: E 450 Diphosphate, Würze, Dextrose, Glucosesirup, Rapsöl (ganz gehärtet), Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, natürliches Aroma, Konservierungsstoff: E 220 Schwefeldioxid

Därme:

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.158KJ
Zucker	2,8g
Brennwert Kcal	279Kcal
Eiweiß	13,8g
Fett	22,7g
Natrium	0,9g
Gesättigte Fettsäuren	7,1g
Salz	2,4g
Kohlenhydrate	4,7g



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.

Geschmack & Technologie