



Bockwurst Hybrid 15%Pflanzencreme & Gemüse KP

Rezepturnummer:

10.1.004

Ausgangsmaterial:

35.00 kg Schweinefleisch S III, 3mm
15.00 kg Eisbeinfleisch
10.00 kg Eis

Gewürze & Hilfsmittel:

15.00 kg	Liq-Pflanzencreme	1480300
25.00 kg	Gemüsezubereitung Hybrid	3506200
1.50 kg	Nitritpökelsalz E 250	062503
0.70 kg	Delikatess Würstchen/ Wiener Würstchen Free	345700
0.20 kg	Kulinavo Free Typ Würze	287400
0.50 kg	Brühwurst-Gold P 5	064400

Ablauf der Verarbeitung:

1. Das Schweinefleisch mit Nitritpökelsalz und Brühwurst Gold trocken vorkuttern.
2. Das Eis einkuttern bis zu einer Temperatur von + 4 °C.
3. Das restliche Eis einkuttern.
4. Bei + 4 °C langsam die Pflanzencreme einkuttern und anschließend die Gewürze hinzugeben.
5. Die Gemüse Komplettmischung zum Schluss unterziehen eventl. kurz anschneiden.

In die betreffenden Därme abfüllen.

Zubereitung:

Röten, trocknen, Heißbräuchern.

Im Heißrauch bei einer Kammertemperatur von +78°C bis zu einer Kerbtemperatur von +72°C fertig garen.

Im Anschluß abkühlen und kühl lagern.

LMIV:

Schweinefleisch 55,2 %, Gemüse (Paprika, Karotten, Zwiebeln), Rapsöl, Trinkwasser, Speisesalz, Wasser, Tomatenmark, Rapsöl (ganz gehärtet), Gewürze, Dextrose, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat), Branntweinessig, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Zucker, Kräuter, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Glucosesirup, Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit

Analyse:

Brennwert KJ	1.186 KJ
Brennwert Kcal	286 Kcal
Fett	23,1 g
Gesättigte Fettsäuren	3,6 g
Kohlenhydrate	5,4 g
Zucker	1,3 g
Eiweiß	11,9 g
Natrium	1,0 g
Salz	2,5 g