



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



Grobeinlage für Hybridjagdwurst

Rezepturnummer:
11.2044

Anforderung laut Leitsatz:

Ausgangsmaterial:

50,00 kg	Schulterabschnitte S II, 5mm gewolft
40,00 kg	Schweinebauch S V, 5mm gewolft
6,20 kg	Eiswasser
<u>96,20 kg</u>	

Gewürze & Hilfsmittel:

2,00 kg	Nitritpökelsalz E250 25 kg	062503
1,00 kg	+ AVO Blitz top löslich	1755500
0,60 kg	+ STUTTGARTER SCHINKENWURST SÜDDT. SPEZI.	038900
0,20 kg	EU KNOBLAUCHPASTE 7-KG- EIMER	707201

Ablauf der Verarbeitung:

Das 5mm gewolft Material mit allen Zutaten in den Tumbler geben.
Für 1 Stunde unter Vakuum tumbeln, anschließend entnehmen und im Kühlhaus über Nacht umröten lassen.

Zutaten:

Schweinefleisch, Trinkwasser, Schweinespeck, Speisesalz, Dextrose, Wasser, Stabilisator: (E 451 Triphosphate, E 450 Diphosphate), Gewürze, Knoblauch, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Verdickungsmittel: (E 415 Xanthan, E 412 Guarkernmehl)

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.328KJ
Zucker	0,6g
Brennwert Kcal	321Kcal
Eiweiß	13,5g
Fett	29,0g
Natrium	1,0g
Gesättigte Fettsäuren	2,2g
Salz	2,5g
Kohlenhydrate	1,4g



Hybridjagdwurst mit Pflanzencreme

Rezepturnummer:
17.1.0.005

Ausgangsmaterial:

72,00 kg	Wasser
<u>72,00 kg</u>	

Gewürze & Hilfsmittel:

12,00 kg	Pflanzencreme ohne Palm	1808101
16,00 kg	No Meat Komplett S	1069600
100,00 kg	Grobeinlage für Vegetarische Jagdwurst	ER210383 3

Därme:

Sterildarm (rückschrumpfend) Kal. 90+

Ablauf der Verarbeitung:

Herstellung:

Wassermenge in den Kutter (Vakuumkutter) geben. Den Compound 1069600 einschütten und gut emulgieren, bis sich die Masse homogen verteilt hat. Die AVO Pflanzencreme zugeben und einkuttern, bis sich die Emulsion gut aufgebaut hat. **Entlüften!!**

Das Vorbereitete Material der Grobeinlage unterziehen, eventuell kurz anschneiden.
Nochmals **Entlüften**.

Im Wasserbad bei 78 °C bis zu einer Kerntemperatur von 74°C garen.

Zutaten:

Schweinefleisch, Trinkwasser, Rapsöl, HÜHNEREIKLARPULVER, Schweinespeck, Verdickungsmittel: (E 415 Xanthan, E 410 Johannisbrotkernmehl, E 407 Carrageen, E 412 Guarkernmehl), Dextrose, Meersalz, Speisesalz, Rapsöl (ganz gehärtet), Würze, Gewürze, Wasser, Rettichkonzentrat, Gewürzextrakte, Farbstoff: E 160a Carotin, Stabilisator: (E 451 Triphosphate, E 450 Diphosphate), Knoblauch, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit

Nährwerte:

Brennwert KJ	982KJ
Zucker	1,3g
Brennwert Kcal	237Kcal
Eiweiß	10,7g
Fett	20,6g
Natrium	1,0g
Gesättigte Fettsäuren	1,9g
Salz	2,4g
Kohlenhydrate	2,0g



Feine Leberwurst Hybrid mit 30% Gemüse

Leitsatz:
2.2312.1

Rezepturnummer:
11.1.2.002

Ablauf der Verarbeitung:
Kochverluste durch Kesselbrühe ausgleichen!

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß >= 10.0 (QUID Deklaration)
Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß >= 82.0

Vorbereitung:

Das Material wie gewohnt brühen.
Die Gemüsezubereitung fein kuttern, entnehmen und im Vakuumbbeutel kurz erwärmen.
Die Leber eventuell mit Salz blasig kuttern und entnehmen.

Ausgangsmaterial:

20,00 kg Schweineleber
20,00 kg Schweinefleisch S III, fett gebrüht
30,00 kg Wammen, gebrüht

70,00 kg

Kuttermethode:

1. Das gegarte Material mit dem Kochverlust, Gewürzen und Hilfsstoffen feinkuttern und emulgieren.
2. Bei ca. 45°C die Leber unterkuttern und emulgieren.
3. Die erwärmte feingekutterte Gemüsezubereitung einarbeiten.

Gewürze & Hilfsmittel:

30,00 kg Gemüsezubereitung Hybrid 3506200
1,40 kg Nitritpökelsalz bezogen auf Fleischmaterial 062503
0,60 kg +Feine Leberw./Kalbfleisch Leberwurst Free 413500
0,20 kg AVOROT "EXTRA" UMRÖTEHILFSMITTEL 062700
0,50 kg AVO - ESTER 622900
0,50 kg AVO DEXTRO 060700

Kutterendtemperatur:
+ 30 bis 40 ° C

Im Kochschrank oder im Kessel bei + 80 ° C bis auf eine Kerntemperatur + 70 bis + 72 ° C garen.
Anschließend abkühlen.

Därme:

AVO Betex-Därme, Fettende KD gelb-pantone, mit Aufdruck "Gourmet Feine Delikatess-Leberwurst" Art.-Nr.: 0826 66

Zutaten:

Schweinefleisch 38,9 %, Gemüse 30,0 % (Paprika, Karotten, Zwiebeln), Schweineleber, Schweinespeck, Wasser, Speisesalz, Tomatenmark, Gewürze, Emulgator: E 472c Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Dextrose, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat), Branntweinessig, Rapsöl, Zucker, Kräuter, Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit

Nährwerte:

Brennwert KJ 1.431KJ
Zucker 1,8g
Brennwert Kcal 346Kcal
Eiweiß 12,7g
Fett 28,9g
Natrium 0,9g
Gesättigte Fettsäuren 9,6g
Salz 2,3g
Kohlenhydrate 6,3g



Lyoner Hybrid mit 15% Pflanzencreme & Gemüse KP

Rezepturnummer:
16.1.0.013

Ausgangsmaterial:

35.00 kg Schweinefleisch S III
15.00 kg Eisbeinflfleisch
10.00 kg Eis/Wasser

Gewürze & Hilfsmittel:

15.00 kg	Liq-Pflanzencreme	1480300
25.00 kg	Gemüsezubereitung Hybrid	3506200
1.50 kg	Nitritpökelsalz E 250	062503
0.50 kg	Brühwurst-Gold P 5	064400
0.20 kg	Kulinavo Free Typ Würze	287400
0.60 kg	Fleischwurst	031200

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.

Kutterendtemperatur:

+ 12 °C
Dann in die betreffenden Därme füllen.

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von + 78 °C auf eine Kerntemperatur von + 72 °C garen, anschließend abkühlen.

LMIV:

Schweinefleisch 54,0 %, Gemüse (Paprika, Karotten, Zwiebeln), Rapsöl, Trinkwasser, Speisesalz, Tomatenmark, Rapsöl (ganz gehärtet), Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Dextrose, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat), Branntweinessig, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Zucker, Kräuter, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Glucosesirup, natürliches Aroma, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit

Analyse:

Brennwert KJ	1.162 KJ
Brennwert Kcal	281 Kcal
Fett	22,7 g
Gesättigte Fettsäuren	3,5 g
Kohlenhydrate	5,3 g
Zucker	1,2 g
Eiweiß	11,7 g
Natrium	0,9 g
Salz	2,3 g



Rostbratwurst, gebrüht, Hybrid mit 15% Pflanzencreme & Gemüse KP

Leitsatz:
2.222.11

Rezepturnummer:
16.1.0.013

Anforderung laut Leitsatz:

Ausgangsmaterial:

35,00 kg	Schweinefleisch S III
15,00 kg	Eisbeinflfleisch
10,00 kg	Eis/Wasser
<hr/>	
60,00 kg	

Gewürze & Hilfsmittel:

15,00 kg	Pflanzencreme ohne Palm	1808100
25,00 kg	Gemüsezubereitung Hybrid	3506200
1,50 kg	SIEDESALZ FEIN 25 KG-SACK	062600
0,20 kg	+ Kulinavo Free Typ Würze	287400
0,80 kg	Rostbratwurst gebrüht fein , Free	208800
0,50 kg	BRATWURST GOLD P-5	066500

Därme:

Schweinedärme Kal. 18//20
Saitlinge Kal. 18/20

Ablauf der Verarbeitung:

1. Das Schweinefleisch mit Kochsalz und Bratwurst Gold trocken vorkuttern.
2. Die Hälfte Eis einkuttern bis zur Temperatur von + 4 °C.
3. Das restliche Eis einkuttern.
4. Bei + 4 °C langsam die Pflanzencreme einkuttern und die Gewürze hinzugeben.
5. Die Gemüse Komplettmischung zum Schluss unterziehen eventuell kurz anschneiden.

Kutterendtemperatur:

+ 12 °C

Dann in die betreffenden Därme füllen.

Bei + 78 °C auf eine Kerntemperatur von + 72 °C garen, anschließend abkühlen.

Zutaten:

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

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.160KJ
Zucker	1,4g
Brennwert Kcal	280Kcal
Eiweiß	11,6g
Fett	22,6g
Natrium	1,0g
Gesättigte Fettsäuren	3,5g
Salz	2,6g
Kohlenhydrate	5,5g