



# Hybridjagdwurst mit Pflanzencreme

Rezeptnummer:  
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