



## 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