MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

AUF DIE WÜRSTCHEN, FERTIG, LOS!

WURSTSPEZIALITÄTEN AUS VERSCHIEDENEN REGIONEN DEUTSCHLANDS

DE
Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • D-55129 Mainz
Tel: +49 6131 58360 • Fax: +49 6131 583658
E- Mail: moguntia@moguntia.de

www.moguntia.com

A
Perlmooserstraße 19 • A-6322 Kirchbichl
Tel: +43 5332 85550 992 • Fax: +43 5332 85550 35
E-Mail: moguntia@moguntia.at

NICE TO KNOW:

Die **Fränkische Rostbratwurst** hat ihre Herkunft, wie der Name schon verrät, in Franken. Es gibt sie aus der Pfanne, als Blaue Zipfel (in Essigsud mit Zwiebeln) oder geräuchert. Der Wiedererkennungswert dieser Wurst ist der hohe Majoran Gehalt.

FRÄNKISCHE ROSTBRATWURST

ZUTATEN

50	kg	S II Schweinefleisch mager
40	kg	S V Kutterbauch
10	kg	Eiswasser
100	kg	
18	g/kg	(1,8 kg) Kochsalz
2	g/kg	(200 g) **M7140** PERFEKTIN® P Khm M
6	g/kg	(600 g) **M2111** Brat-,Schweinsbrat-und Grillwürstl Gew.P.
2	g/kg	(200 g) **E4080** Majoran Original Thüringer,gerebelt
1	g/kg	(100 g) **M7530** GLUTESSA® sensor Geschmacksveredler

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

1.) Das Fleisch in grobe Stücke schneiden und mit den Gewürzen und Zutaten gut vermengen.
2.) Auf 5 mm wolfen, den Majoran und das Eis zugeben und nochmals gut bindig mengen. Füllen.
3.) Entweder frisch anbieten oder im Kessel bei 72°C auf 70°C KT brühen und in Eiswasser kühlen.

DEBREZINER WÜRSTCHEN

ZUTATEN

20	kg	R III Rindfleisch, mager, leicht entsehnt
12	kg	Eisschnee
52	kg	S IV magerer Schweinebauch
16	kg	S II Schweinefleisch mager
100	kg	
20	g/kg	(2 kg) Nitrit-Pökelsalz
5	g/kg	(500 g) **M7275** MEISTERMIX® PE plus Kombi Kutterhilfsmittel
8	g/kg	(800 g) **M1510** Debreziner (Cabanossi) Gewürz-Präparat
2	g/kg	(200 g) **M3101** AROSTAR® extra clean CL Geschmacksveredler
1	g/kg	(100 g) **M3060** KNOBLAN® M Knoblauch Aroma CLA

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

1.) Das S IV und S II für die grobe Einlage auf 4mm wolfen und mit dem anteiligen Nitrit-Pökelsalz vorsalzen.
2.) Das Rindfleisch mit Salz und MEISTERMIX® einige Runden trocken ankuttern.
3.) Gewürze, Eis zugeben und das Brät bis zu einer Temperatur von 4-5 °C fein kuttern.
4.) Das vorgesalzene Einlagematerial hinzufügen und einmischen.
5.) Das Brät prall in Schafsaitling füllen und im Rauch bei 50 - 55 °C umröten lassen.
6.) Bei ca. 65 °C heiß bis zu einer dunklen Farbe räuchern und bei 75 °C auf eine KT von 72°C brühen.
7.) Die Würstchen können bei Bedarf nachgeräuchert werden.

KNACKIGES WISSEN:

Debreziner ist eine würzige Wurst, die traditionell aus Österreich und Ungarn stammt. Der Name der Wurst leitet sich von einer Stadt im östlichen Ungarn ab. Ihre rötliche Farbe entsteht unter anderem durch Beimischung spezieller Gewürze wie Paprika. Sie ist besonders in Süddeutschland beliebt.

ROSTBRATWURST

ZUTATEN

27	kg	S III Schweineverarbeitungsfleisch (Schulter)
13	kg	S IX Fettabschnitte / Deckelspeck
10	kg	Eis
40	kg	S IV magerer Schweinebauch
10	kg	S V Kutterbauch
100	kg	
18	g/kg	(1,8 kg) Kochsalz
15	g/kg	(1,5kg) **M7320** BINDUS® Compound f.weiße Ware dekl.freies Khm
6	g/kg	(600 g) **M2070** Rostbratwurst mit Majoran FRIOSAFE® Gewürz-Präp.
5	g/kg	(500 g) **M7720** OPTIPRALL® forte Brühwurst Emulgator

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

1.) S III und Fettabschnitte 3 mm wolfen und gut vorkühlen.
2.) Das Grundbrät aus dem S III, Fettabschnitten und dem Eis mit Kochsalz, Bindus® und OPTIPRALL® forte herstellen. Kutterendtemperatur max. +10 °C. (Hierbei darauf achten, dass das Bindus am Anfang des Kuttervorgangs ca. 6 Runden lang eingemischt wird, ohne Salz und sonstige Zutaten, niemals unter +1°C kuttern)
3.) Für die Einlage S IV und S V in Stücke schneiden und mit den Gewürzen vermengen.
4.) Das Einlagefleisch durch die 8 mm-Scheibe wolfen, mit dem Feinbrät auf dem Kutter bis zu einer 5 mm-Körnung hacken und gut vermengen.
5.) Frisch anbieten oder ca. 30 min bei 72 °C brühen.
6.) Nach dem Brühen auf +2 °C herunterkühlen.

WURSTIGE INFOS:

Die **Rostbratwurst** wurde nicht, wie erwartet, nach ihrer Zubereitungsart, dem Braten betitelt. In Wahrheit steckt im Namen der Wurst das alte Wort „Brät", was so viel bedeutet wie „schieres", also sehr fein verarbeitetes Fleisch ohne Knochen und Fett. Wenn die Wurst vor dem Braten mit einer Gabel eingestochen wird, kann ein Aufplatzen verhindert werden.

KÄSEBEISSER®

ZUTATEN

14	kg	S III Schweineverarbeitungsfleisch (Schulter)
10	kg	R III Rindfleisch, mager, leicht entsehnt
11	kg	Eis
15	kg	S II Schweinefleisch mager
35	kg	S IV magerer Schweinebauch
15	kg	Emmentaler mind. 45% Fett i. Tr.
100	kg	
18	g/kg	(1,8 kg) Nitrit-Pökelsalz
5	g/kg	(500 g) **M7277** MEISTERMIX® P Dual Kombi-Khm
10	g/kg	(1 kg) **M1610** KäseBEISSER® für rustikale Würstchen m.Käse-Note
10	g/kg	(1 kg) **M7730** OPTIPRALL® CL pur Brühwurstoptimator PmW
2	g/kg	(200 g) **M3101** AROSTAR® extra clean CL Geschmacksveredler

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

1.) Das Schweinefleisch (SII, SIV) für die grobe Einlage durch die 5 mm-Scheibe wolfen. Den Käse in Stücke schneiden.
2.) Das Magerfleisch (SIII, RIII) zusammen mit dem Kutterhilfsmittel, dem Emulgator und Nitritpökelsalz einige Runden trocken kuttern, dann Eis und Gewürze zugeben und wie gewohnt fertig kuttern.
3.) Den Käse bis zur Körnung von 5mm zerkleinern und das Einlagefleisch (SII, SIV) einmischen.
4.) In Saitlinge oder Schweinedärme füllen und im Rauch bei 50-55°C umröten lassen.
5.) Bei ca. 65°C heiß räuchern und bei 78°C brühen.
6.) Anschließend duschen oder 10-15 min im lauwarmen Wasser abkühlen und im Hängen auskühlen lassen.
7.) Die Käse-Einlagen müssen im Erscheinungsbild des Erzeugnisses deutlich wahrnehmbar sein (Körnung 3-5 mm).

DAS IST DOCH KÄSE:

Der knackige **KäseBEISSER®** ist eine Brühwurst, die kalt und warm ein voller Genuss ist. Sie erhält ihren würzigen Geschmack durch die ausgiebige Einlage von Käsewürfeln. Ihre Regionalität erhält sie durch den Einsatz von Käsesorten aus der jeweiligen Umgebung.

PERFEKT ZUR WURST!

Auch im Set erhältlich!

4 x 3 Flaschen
Art. Nr.: F700005 80

Jetzt geht´s um die Wurst! Probieren Sie unsere leckeren Saucen.
Wir haben zu jeder Wurstspezialität den passenden Dip.
Bei uns ist für jeden Geschmack etwas dabei.

IN 4 VERSCHIEDENEN SORTEN:

12 x 250 ml im Karton

Sweet Chili Sauce
Artikelnummer: F700004 80

Hot Cocktail Sauce
Artikelnummer: F700001 80

Smoky BBQ Sauce
Artikelnummer: F700002 80

Curry Sauce Hawaii
Artikelnummer: F700003 80