

FEINE GRILLBRATWURST

ZUTATEN:

50 kg S II/III Schweineschulter schier, mager, ohne

Eisbein

30 kg S IX Fettabschnitte / Deckelspeck

20 kg Eis

1,8 kg Kochsalz

500 g Bratwurst/Gelbwurst M pur o. G. | M2005

300 g MOGUNTIA Kutterhilfsmittel flüssig | M7101

200 g AROSTAR® M Booster Würzer ohne

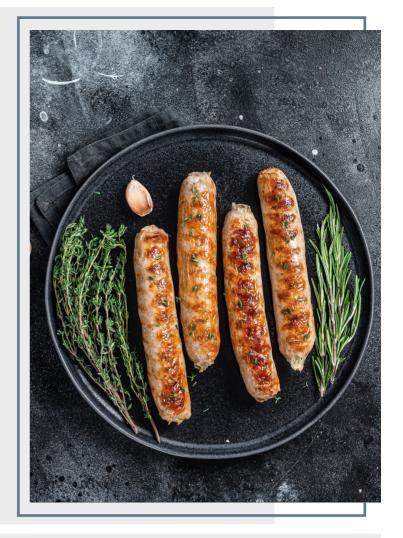
Glutamat-Zusatz I M7595

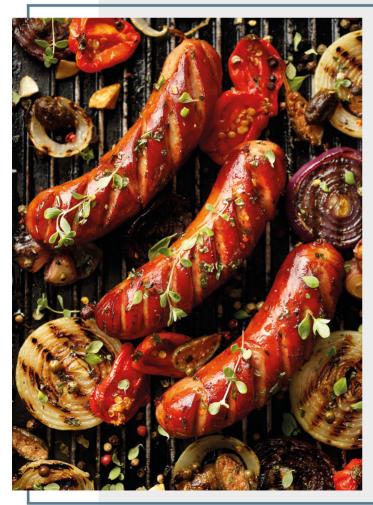
HERSTELLUNG:

Das Fett- und Fleischmaterial getrennt auf 3 mm wolfen. Das gesamte Magerfleisch in den Kutter geben und zusammen mit dem Salz und dem Kutterhilfsmittel ca. 5 Runden trocken ankuttern. Ein Drittel des Eises zugeben und bis auf 4 °C bei hoher Umdrehungszahl laufen lassen.

Das gewolfte Fettmaterial zugeben und auf 10 °C auskuttern. Die verbleibenden Gewürze und Zusatzstoffe, sowie die restliche Schüttung einlaufen lassen. Bis 10 °C fertig kuttern und bis max. 12 °C bei niedriger Umdrehungszahl entlüften.

In Därme (Schafsaitlinge) füllen und wie gewohnt brühen und schnell herunterkühlen (in der Anlage duschen oder in Eiswasser baden).





FRÄNKISCHE ROSTBRATWURST

ZUTATEN:

30 kg Feine Grillbratwurst

70 kg S IV magerer Schweinebauch

1,4 kg Speisesalz

350 g Rost- u. frische Bauernbratw. M ohne

Glutamat | M6275

210 g **MOGUNTIA Kutterhilfsmittel flüssig** | M7101

200 g AROSTAR® extra clean CL Geschmacksveredler

| M3101

700 g OPTIPRALL® CL pur Brühwurstoptimator PmW

| M7730

HERSTELLUNG:

Das S IV auf 8 mm wolfen (Schroten) und mit allen Gewürzen und Zutaten vermengen. Das Feinbrät untermengen und auf 5 mm wolfen oder auf Körnung kuttern. Danach in 22-26 mm Kaliber füllen und bis 72 °C Kerntemperatur brühen. Abschließend duschen oder mit kaltem Wasser abkühlen.

Die Bratwurst kann auch roh angeboten werden.