

Bratwurst Fein

MATERIAL

12kg Schweinefleisch SII
35kg Schweinefleisch SIII
10kg Schweinefleisch SVI
24kg Schweinefleisch SVIII
19kg Wasser/Eis

ZUTATEN PRO KG

5g	Excelsior Bratwurst mit Zitrone	226064
2g	Brätfix	118911
1g	Umami Booster	284412
18g	Kochsalz	

WURSTHÜLLE

Schafsaitlinge Kal. 22/24

VERARBEITUNG

1. Das Fleisch- und Fettmaterial durch die 3-mm-Scheibe wolven und gut kühlen
2. Das gewolfte Magerfleisch sowie die Zutaten in den Kutter geben und alles einige Runden laufen lassen
3. Ca. die Hälfte der Eismenge zufügen und auf guten Verband weiterkuttern
4. Bei einer Brättemperatur von ca. 4 °C das Fettmaterial zugeben und auf ca. 12–14 °C hochkuttern
5. Danach das restliche Eis in den Kutter geben und bis zu einer Brätendtemperatur von 8 °C fertigkuttern
6. Das Brät in Naturdärme füllen und portionieren
7. Die Bratwürste bei 70–72 °C brühen
8. Anschließend die Ware in kaltem Wasser oder unter der Brause gut abkühlen lassen

Ohne Verbindlichkeit. Dieses Rezept ist das Ergebnis praktischer Erfahrungen und Versuche. Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr. Die Vorschriften des betreffenden Landes sind zu beachten; jegliche Haftung unsererseits muss deshalb ausgeschlossen werden.



NovaTaste Austria GmbH A.-Schemel-Str. 9 / A-5020 Salzburg / Tel: +43(0)662.6382.0 / office@novataste.com
NovaTaste Germany GmbH Eichendorffstr. 25 / D-83395 Freilassing / Tel: +49(0)8654.470.0 / office@novataste.com
NovaTaste Production GmbH Eichendorffstr. 25 / D-83395 Freilassing / Tel: +49(0)8654.470.0 / office@novataste.com
www.novataste.com www.novataste.com