

Rezept 2701

**Grobe Bratwurst** 2.221.11

*Material für 100 kg*

40,0 kg S 2  
Schweinefleisch ohne Sehnen,  
mit maximal 5% sichtbarem  
Fett, roh

60,0 kg S 4 b  
Schweinebauch ohne Schwarte  
mit maximal 50% sichtbarem  
Fett, roh

oder:

100,0 kg S 4  
Schweinebauch ohne Schwarte  
mit maximal 30% sichtbarem  
Fett, roh

*Gewürze und Zutaten*

*je kg Masse*

18,0 g Kochsalz  
2,0 g Pfeffer  
1,0 g Mazis  
1,0 g Ingwer  
0,3 g Kardamom  
1,0 g Zitronenpulver

*Herstellung*

Das gesamte Material wird durch die Erbsenscheibe gewolft und mit den Gewürzen und Zutaten zu einer gut bindenden Masse geknetet.

*Därme*

200 Meter, 26/28 Ø  
Schweinedärme

*Garzeit*

15 Minuten bei 65°C

*Produktionsverlust*

5% in 24 Std.

*Stückgewicht*

100 g, im Strang abgedreht.

Rezept 2702

**Bratwurst, mittelgrob** 2.221.11

*Material für 100 kg*

25,0 kg Bratwurst-Grundbrät  
(Rezept 2601)

75,0 kg S 4

Schweinebauch ohne Schwarte  
mit maximal 30% sichtbarem  
Fett, roh

oder:

25,0 kg Bratwurst-Grundbrät  
(Rezept 2601)

45,0 kg S 4 b

Schweinebauch ohne Schwarte  
mit maximal 50% sichtbarem  
Fett, roh

30,0 kg S 2

Schweinefleisch ohne Sehnen,  
mit maximal 5% sichtbarem  
Fett, roh

*Gewürze und Zutaten*

*je kg Masse*

zum groben Material:

18,0 g Kochsalz  
2,0 g Pfeffer  
1,0 g Mazis  
1,0 g Ingwer  
0,3 g Kardamom  
1,0 g Zitronenpulver

*Därme*

200 Meter, 26/28 Ø  
Schweinedärme

*Garzeit*

15 Minuten bei 65°C

*Produktionsverlust*

5% in 24 Std.

Die Verarbeitungsanweisung ist dem Rezept Nr. 2703 zu entnehmen.

*Stückgewicht*

100 g, im Strang abgedreht.

Rezept 2703

**Bratwurst, mittelgrob** 2.221.11

*Material für 100 kg*

50,0 kg Bratwurst-Grundbrät  
(Rezept 2601)

50,0 kg S 4

Schweinebauch ohne Schwarte  
mit maximal 30% sichtbarem  
Fett, roh

oder:  
 50,0 kg Bratwurst-Grundbrät  
 (Rezept 2601)  
 30,0 kg S 4 b  
 Schweinebauch ohne Schwarte  
 mit maximal 50% sichtbarem  
 Fett, roh  
 20,0 kg S 2  
 Schweinefleisch ohne Sehnen,  
 mit maximal 5% sichtbarem  
 Fett, roh

*Gewürze und Zutaten*

je kg Masse

zum groben Material:

18,0 g Kochsalz  
 2,0 g Pfeffer  
 1,0 g Mazis  
 1,0 g Ingwer  
 0,3 g Kardamom  
 1,0 g Zitronenpulver

*Herstellung*

1. Das grobe Material wird in faustgroße Stücke geschnitten und mit den Gewürzen und Zutaten vermischt.
2. Das Fleisch wird durch die Schrot-scheibe gewolft.
3. Schrotfleisch und Brät werden auf dem Kutter zu einer Masse gehackt, deren Körnung Erbsengröße haben sollte.

*Därme*

200 Meter, 26/28 Ø  
 Schweinedärme

*Garzeit*

15 Minuten bei 65 °C

*Produktionsverlust*

5% in 24 Std.

*Stückgewicht*

100 g, im Strang abgedreht

Rezept 2704

**Sardellen-Bratwurst** 2.221.11

*Material für 100 kg*

100,0 kg Grobe Bratwurstmasse (2703)

*Gewürze und Zutaten*  
 je kg Masse

zusätzlich:

2,0 g Sardellen,  
 6–8 Stunden gewässert,  
 fein gehackt

*Därme*

200 Meter, 26/28 Ø  
 Schweinedärme

*Garzeit*

15 Minuten bei 65 °C

*Produktionsverlust*

5% in 24 Std.

*Stückgewicht*

100 g, im Strang abgedreht.

Rezept 2705

**Rostbratwurst** 2.221.11

*Herstellung*

Diese Bratwurstsorte ist identisch mit *Grobe Bratwurst*, Rezept-Nr. 2701 bis 2703.

Rezept 2706

**Fränkische Rostbratwurst** 2.221.11

*Herstellung*

Diese Bratwurstsorte ist identisch mit *Grobe Bratwurst*, Rezept-Nr. 2701 bis 2703.

*Abweichung*

*Gewürze*  
 zusätzlich je Kilogramm Produktionsmenge

0,5 g Piment  
 2,0 g Majoran, gerebbelt.

Rezept 2707

**Nordhäuser Rostbratwurst** 2.221.11

*Herstellung*

Diese Würstchensorte ist identisch mit *Grobe Bratwurst*, Rezept-Nr. 2701 bis 2703.