

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.