

Brühwurst-Rezeptur

erstellt von/ écrit de/ scritto da Stephan Weber am 29. August 2015

| | |
|----------------------|-----------------------|
| Öpfel-Griller | Stück/ pièce 120 g |
|----------------------|-----------------------|

| Menge | Rohmaterial | Vorgabemenge | Anteil |
|----------------|---------------------------|--------------|--------|
| 50.000 | kg Bauernbratwurstbrät | 50.00% | 48.04% |
| 46.000 | kg Kalbsbrät 55% | 46.00% | 44.20% |
| 4.000 | kg Apfelwürfel getrocknet | 4.00% | 3.84% |
| | | | |
| 100.000 | kg | 100% | |

| <i>per/par kg</i> | <u>Gewürze / Zutaten / Hilfs- und Zusatzstoffe</u> | <u>Total</u> | |
|-------------------|--|-----------------|-------|
| 40 | g Apfelsaft 1 lt. Flasche | 4.000 kg | 3.84% |
| 3/4 | g Zimt gemahlen | 0.075 kg | 0.07% |
| | | | |
| | | 4.075 kg | |

Verarbeitungshinweise

Apfelwürfel mit dem Apfelsaft gut quellen lassen, dann grobes und feines Brät gut vermengen, mit dem Blitz auf gewünschte Feinheit blitzten, und zum Schluss die gequollenen Apfelwürfel gut daruntermischen

100.00%

| | |
|-----------------|---|
| Darm | Schweinsdarm Ø 28/30 |
| Räuchern | - |
| Brühen | ca.25 Minuten bei 72 °C (Kerntemperatur 70°C) |
| Abkühlen | ca.30 Minuten im Wasserbad oder Dusche, anschliessend in den Kühlraum |

Notizen