

Brühwurst-Rezeptur

erstellt von Stephan Weber am 27. Januar 2014

Käsewurstli Gewürz Berger Paar 160 g g

Prod.Menge	Rohmaterial	Vorgabemenge
4.800 kg	Rind R III Brühwurst mager	20.9%
12.400 kg	Schwein S II Rohwurst	53.9%
2.800 kg	Eis / Wasser	12.2%
3.000 kg	Gerber Block Extra 2kg	13.0%
23.000 kg		100%
pro kg Masse	Gewürze	Total
10 g	Schweinswurst Combi Wiberg 116066	0.230 kg
	Zutaten/ Zusatzstoffe	
19.0 g	Nitritpökelsalz	0.437 kg
	übrige Zutaten	
		0.667 kg

Verarbeitungshinweise

- Kuhwurstfleisch und Eis mit der gesamten Menge Salz und Gewürzcombi zu einem Grundbrät fein kuttern
- Schweinefleisch 5 mm wolfen für die grobe Fleischeinlage
- Feinbrät und gewolfte Einlage im Kutter zu einer bindigen Brätmasse im Mischgang vermengen
- gewolfte Käse unterziehen und gut vermengen / • Abfüllen, Räuchern und Brühen wie üblich

Darm: Saiten , Ø 24/26
Räuchern: Heissrauch
Brühen: ca.20 Minuten bei 74°C (Kerntemp. mind. 70°C)
Abkühlen: ca.25 Minuten im Wasserbad oder Dusche, anschl. in den Kühlraum

Notizen:
