

# Brühwurst-Rezeptur

erstellt von/ écrit de/ scritto da Stephan Weber am 23. Oktober 2015

## Rahm-Kalbsbratwurst

Stück/  
pièce 100 g

Menge	Rohmaterial	Vorgabemenge	Anteil
44.000	kg Kalb K II mittelfett	44.00%	41.86%
25.000	kg Doppelrahm	25.00%	23.79%
5.000	kg Kalb Kopfblock	5.00%	4.76%
26.000	kg Eis / Wasser	26%	24.74%
<hr/>			
<b>100.000</b>	<b>kg</b>	<b>100%</b>	

per/par kg		<u>Gewürze / Zutaten / Hilfs- und Zusatzstoffe</u>	Total	
20	g	Kochsalz jodhaltig	<b>2.000</b> kg	1.90%
20	g	Milchpulver Emmi 50	<b>2.000</b> kg	1.90%
5	g	Kalbsbratwurst Gewürz Pacovis	<b>0.500</b> kg	0.48%
3	g	Tari K 3 Di- und Polyphosphat	<b>0.300</b> kg	0.29%
3	g	Zwiebeln dehydriert weiss	<b>0.300</b> kg	0.29%

**5.100 kg**

100.00%

### Verarbeitungshinweise

Magerfleisch & Kalbskopfblock mit Kutterhilfsmittel und Salz trocken ankuttern, kontinuierlich Schüttung dazugeben (es sollte nicht tiefer als -2°C gekuttert werden). Bei ca. +8°C Doppelrahm und Gewürze zugeben möglichst vor Überschreiten der +10°C Marke den Kutterdeckel putzen Brät-Endtemperatur zwischen +11° und +14°C oder nach eigenen Erfahrungen

<b>Darm</b>	Saiten Ø 28/30
<b>Räuchern</b>	-
<b>Brühen</b>	ca.20 Minuten bei 72 °C (Kerntemperatur 70°C)
<b>Abkühlen</b>	ca.20 Minuten im Wasserbad oder Dusche, anschliessend in den Kühlraum

### Notizen

Beigabe von ca. 1g/kg Chilliflocken oder Cayennepfeffer ist möglich, wenn erwünscht.