

# REZEPTDIENST

GEWERBE/INDUSTRIE

## Feine Bratwurst



### Materialzusammenstellung:

50 kg S2/S3

25 kg Speck

25 kg Eis

---

100 kg

### Produkte pro kg Masse:

20 g Kochsalz

2 g Phosphatol Art.Nr.: 32755

7 g Feine Bratwurst mit Zitrone Art.Nr.: 2902

Ev. 1-3 g Zwiebelgrieß Art.Nr.: 878

### Darm:

Schaf- oder Schweinedarm

# REZEPTDIENST

## GEWERBE/INDUSTRIE



### Herstellung:

1. Das gut durchgekühlte S 2 und Speck/Fett jeweils getrennt durch die 3 mm-Scheibe wölfen.
2. Das durchgelassene S 2 in den Kuttern geben und mit Phospatol einige Runden laufen lassen, dann Gewürze, restliche Zutaten und 1/3 Eis beimischen.
3. Nun Speck/Fett zugeben und bis ca. 10°-12° C kuttern. Das Resteis zugeben.
4. Kutterendtemperatur 8°-10° C.
5. In gewünschte Därme füllen
6. Sofort bei max. 72° C brühen. Bei höheren Temperaturen besteht die Gefahr, dass die Därme platzen.
7. Nach dem Brühen vorsichtig unter fließendem, kaltem Wasser auskühlen.