

REZEPTDIENST

GEWERBE/INDUSTRIE

Grobe Bratwurst mit Grundbrät



Materialzusammenstellung:

14 kg	R2/S2
11 kg	Eis
<hr/>	
25 kg	Grundbrät
75 kg	Kutterbauch (Es kann auch mit Speck und S2/S3 gearbeitet werden)
<hr/>	
100 kg	

Produkte pro kg Masse:

- 21 g Kochsalz
- 8 g Rostbratwürstl Pepparom Art.Nr.: 2903
- 4 g Raphos Weißwurst Art.Nr.: 32651
- Ev. 1-3 g Zwiebelgrieß Art.Nr.: 878

Darm:

Schaf- oder Schweinedarm

Herstellung:

1. Aus R2/ S 2, Eis, Salz und Raphos Weißwurst ein gut bindiges Brät küttern.
2. Kutterbauch (S2 & Speck leicht angesteift) zusammen mit den Gewürzen zum Brät in den Kutter geben und auf 3-6 mm einküttern oder wolfen auf 3-5 mm.
3. In die gewünschten Därme füllen
4. Brühen bei ca. 76 °C.
5. Kühlen, am besten in kaltem Wasser