

REZEPTDIENST

GEWERBE/INDUSTRIE

Grobe Bratwurst ohne Grundbrät



Materialzusammenstellung:

65 kg S2/S3/R2

30 kg Speck

5 kg Eis

100 kg

Produkte pro kg Masse:

21 g Kochsalz

9 g Bratwurst Defti Art.Nr.: 30373

4 g Raphos Weißwurst Art.Nr.: 32651

Ev. 1-3 g Zwiebelgrieß Art.Nr.: 878

Darm:

Schaf- oder Schweinedärme

Herstellung:

1. Einen Teil (ca. 30%) des R 1/S 2/S3 auf der 3 mm-Scheibe wolfen und im Kutter mit Eis, Salz, Würzung und Raphos Weißwurst im langsamen Gang einige Runden laufen lassen.
2. Nun das restliche Fleisch zugeben und einkuttern auf ca. 8-12 mm Körnung
3. Jetzt auf der 3-5 mm-Scheibe wolfen und dann noch ev. kurz durchmischen
4. In Därme füllen und auf gewünschte Größe abdrehen.
5. Brühen bei ca. 76 °C.
6. Kühlen, am besten in kaltem Wasser.

Kurzzeichen: RÖD

03/2017

Kategorie: