

# REZEPTDIENST

## GEWERBE/INDUSTRIE

### Feine Bratwurst „Tomcat“



#### 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

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

6 g Jaipur HOT Art.Nr.: 37646

2 g Chili gemahlen Art.Nr.: 820

Ev. 1-3 g Zwiebelgrieß Art.Nr.: 878

#### Darm:

Schafsaitlein Kal. 20/22

#### Herstellung:

Würste wie üblich herstellen.

Am Ende des Kutterprozesses die Rosenblätter zugeben und auf die gewünschte Körnung kuttern.

Brühen bei max. 72 °C da sonst die Gefahr des Platzens sehr hoch ist!!!