

REZEPTDIENST

GEWERBE/INDUSTRIE

Feine Bratwurst „Siegfried“



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 Schweinsbratwürstl Art.Nr.: 33057

2-3 g Zwiebelgrieß Art.Nr.: 878

Darm:

Schweinesaitling Kal. 34/36

Herstellung:

Würste wie üblich herstellen.

Empfohlenes Füllgewicht: ca. 450 g

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