

# REZEPTDIENST

GEWERBE/INDUSTRIE

## Grobe Bratwurst „Celentano“



### Materialzusammenstellung:

12 kg S2 / S3

8 kg Eis

---

20 kg Grundbrät

70 kg Kutterbauch (Es kann auch mit Speck und S2/S3 gearbeitet werden)

---

10 kg Mozzarella-Würfel 3-5mm

---

100 kg

### Produkte pro kg Masse:

19 g Kochsalz

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

4 g Raphos Weißwurst Art.Nr.: 32651

15 g Tomatino .Nr.: 62394

Ev. 1-3 g Zwiebelgrieß Art.Nr.: 878

### Darm:

Schweinesaitling: Kal. 30/32

### Herstellung:

Würste wie üblich herstellen.

Endkörnung sollte bei 3 mm liegen