



# Unser - Ding

# Rezept - Dienst

**Pikante Barbeceubratwurst**

Rezept-Nr.:

Kennziffer:

Druck:

**Material**

10	Rindfleisch	III
24	Schweinefleisch	III
16	Eis	
50	Kutterbauch	
100	kg	

**Zutaten pro kg:**

		Artnr:	
22	g	NPS	
4	g	Phosphat m. U	10749
6	g	Rostbratwurst	10937
3	g	Pfefferino	10272
1	g	Smok II	5600717
1,5	g	Geschmacksab.	103856
1	g	Jalapeno	5600903
,5	g	Garlic	3015955
80	g	Peppadew geschn.	1041

**Analysenwerte:**

BEFFE	ca.
BEFFE im FE chem.	ca

**Beurteilung laut Leitsätze:**

BEFFE	nicht unter
BEFFE im FE chem	nicht unter
histr.	nicht unter

**Produktionshinweise:**

Wolfeinsatz: 3 und 5 mm

Kuttermesser: 6

Röten: bei 60 ° C

Räuchern: Bei 65 ° C

Brühen: bei 76 ° C auf Kerntemperatur 72 ° C anschließend Duschen oder Kühlen

**Verarbeitungshinweise:**

- Rindfleisch und Schweinefleisch 3 mm Wolfen
- alles in den Kutter mit Eis und allen Zutaten ein bindiges Brät herstellen
- Kutterbauch 5 mm Wolfen und unterziehen
- Peppadewfrüchte einmischen und sofort in Schweinedärme füllen 26/28
- weiterbehandeln wie oben angegeben