



# Unser - Ding

# Rezept - Dienst

## Gourmetbratwurst - Griller - Sticks

Kennziffer:

Rezept-Nr.:

Druck:

### Material

|         |                            |     |
|---------|----------------------------|-----|
| 26 kg   | Schweinefleisch            | III |
| 12,5 kg | Eis                        |     |
| 38,5 kg | Kutterbauch und Backe 5 mm |     |
| 15,5 kg | Schinkenabschnitte         |     |
| 7,5 kg  | Bergkäse                   |     |
| 100 kg  |                            |     |

### Zutaten pro kg:

|      |                           | Artnr: |
|------|---------------------------|--------|
| 20 g | Kochsalz                  |        |
| 4 g  | Kutterhilfsmittel PC      | 10749  |
| 1 g  | Geschmacksabrunder        | 10385  |
| 6 g  | Bratwurst/Gelbwurst       | 10148  |
|      | Ruperti-Gewürzzubereitung |        |
| 1 g  | weisser Pfeffer           |        |
| 10 g | frische Zwiebel           |        |

Därme: Schafsaitleing 20/22

### Analysenwerte:

BEFFE  
BEFFE im FE chem.

### Beurteilung laut Leitsätze:

|                  |             |      |
|------------------|-------------|------|
| BEFFE            | nicht unter | 8 %  |
| BEFFE im FE chem | nicht unter | 75 % |
| histr.           | nicht unter | 65 % |

### Produktionshinweise:

Wolfeinsatz: 3 und 5 mm

Kuttermesser: 6

Brühen: 72 ° C

Besonderheiten

### Verarbeitungshinweise:

- S III 3 mm wolfen mit allen Zutaten bindiges Brät erzeugen
- Kutterbauch und Backe 5 mm wolfen und einmischen
- Schinkenabschnitte und gewürfelten Käse einmengen
- brühen und Kühlen
- oder roh in den Verkauf