



Kartoffel - Bratwurst

Kennziffer:

Rezept-Nr.:

Druck:

Material

30	kg	Schweinefleisch	III
15	kg	Eis	
20	kg	S	II
35	kg	Kutterbauch	
100	kg		
15	kg	vorgekochte Kartoffeln oder Pommes-frites	

Zutaten pro kg:

Artnr:

20	g	Kochsalz	
4	g	Kutterhilfsmittel PC	10749
1	g	Geschmacksabrunder	10385
7	g	Rostbratwurst	10467
		Ruperti-Gewürzzubereitung	
1	g	weißer Pfeffer	
5	g	Röstzwiebel	

Därme: Schweinssaitling 26/28

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 S II 5 mm Wolfen und ins Brät einmischen
- Kartoffeln auf gewünschte Körnung einmischen
- brühen und Kühlen
- oder roh in den Verkauf