



# Unser - Ding

# Rezept - Dienst

**Pikante Schweinsbratwurst**

Rezept-Nr.:

Kennziffer:

Druck:

### Material

34	kg	Schweinefleisch	III
16	kg	Eis	
50	kg	Kutterbauch	
100	kg		

### Zutaten pro kg:

Artnr:

22	g	Kochsalz	
4	g	Kutterhilfsmittel PC	10749
1	g	Geschmacksabrunder	10385
7	g	Rostbratwurst	10467
		Ruperti-Gewürzzubereitung	
1	g	weisser Pfeffer	
10	g	frische Zwiebel	
1	g	Majoran	
80	g	Peppadew	1041

Därme: Schafsaitlein 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 5 mm wolfen und einmischen
- brühen und Kühlen
- oder roh in den Verkauf