



## Bauern - Presssack

Kennziffer:

Rezept-Nr.:

Druck:

### Material

60	kg	Einlage Köpfe und Bauch mager
20	kg	Schwarten gek. gewollft
10	kg	Brühe
10	kg	Essig 10 %
100	kg	

### Zutaten pro kg:

		Artnr:
22	g	Kochsalz
10	g	Bierwurst 10216
1	g	Pfeffer
2	g	Geschmacksabrunder 10385
2	g	Majoran
10	g	frisch Zwiebel

Därme: Naturdarm oder Kunststoffdärme

### Analysenwerte:

BEFFE  
BEFFE im FE chem.

### Beurteilung laut Leitsätze:

BEFFE  
BEFFE im FE chem  
hist.

### Produktionshinweise:

Wolfeinsatz: 3 mm

Kuttermesser:

Brühen: 85 ° C

Kerntemperatur: 74 ° Cel.

Kühlen: Tauchbecken oder Dusche

Besonderheiten: Naturdarm evtl. Kalträuchern

### Verarbeitungshinweise:

- Köpfe kochen ausbrechen
- Bauch und Köpfe in Streifen schneiden
- Schwarte und Zwiebel wolfen
- Gewürz und Salz untermengen
- mit Brühe und Essig das ganze vermengen
- Füllen
- Brühen