



Bauern-Sülze

Kennziffer:

Rezept-Nr.:

Druck:

Material

60	kg	Schweinefleisch II gek.
20	kg	Schwarte gekocht gewolf.
10	kg	Brühe
10	kg	10 % Essig
100	kg	

Zutaten pro kg:

		Artnr:	
22	g	Kochsalz	
9	g	Kochschinken	10427
20	g	Peppadew gesc. Lake	1041
2	g	Trockenzwiebel	
1,5	g	Geschmacksab.	10385
2	g	frische Petersilie gehackt	

Wursthüllen oder Terrinen

Analysenwerte:

BEFFE
BEFFE im FE chem.

Beurteilung laut Leitsätze:

BEFFE
BEFFE im FE chem
hist.

Produktionshinweise:

Wolfeinsatz: 3 mm

Kuttermesser:

Brühen: Terrinen je nach Größe im Wasserbad 2 Std. bei 85 ° C
bei Wursthüllen je nach Kaliber 1 bis 2 Std bei 80 ° C

Abkühlen: im Wasserbad

Verarbeitungshinweise:

- Schweinefleisch in Streifen schneiden
- Schwarten kalt wolfen
- alles zusammen mit Gewürz und Salz mischen
- Füllen
- Brühen