



Bauern - Sülze

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