

Arbeitsanweisung: Produktion der Bratwurst aus Altschafffleisch

Tabelle 1: Rezeptur Bratwurst aus Altschafffleisch, Champignon-Kartoffel, Verlust ca. 13,5 %

Material für 1 kg	g
Magerfleisch	700
Fett	100
Champignon TK	100
Kartoffel TK	70
Zwiebel TK	30
Gewürze und Zutaten auf 1 kg	g
Meersalz	16
Natriumcitrat	3
Ingwersaft	20
Schnittlauch	10
Pfeffer	3,5
Muskat	2
Majoran	3
Kümmel gemahlen	2
Geriebene Zitrone	2
Rosmarin	1,5
Knoblauch	3

1. Magerfleisch, Fett und TK Gemüse wolfsgerecht in Würfel schneiden (ca. 2x2 cm)
2. Gewürze und Zutaten abwiegen
3. Magerfleisch und Fett mit TK Gemüse, Gewürzen und weiteren Zutaten vermengen und wölfen mit einer 3 mm Lochscheibe (max. 12 °C)
4. Füllen in Schafsaitling Kaliber 18/20 (ca. 40 g pro Wurst)
5. Brühen im Sattdampf (ca. 96 °C) auf Kerntemperatur 72 °C (ca. 12 min.)
6. Würste abduschen
7. Verpackung (Vakuum)

Gefördert durch



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Frankenförder
Forschungsgesellschaft mbH



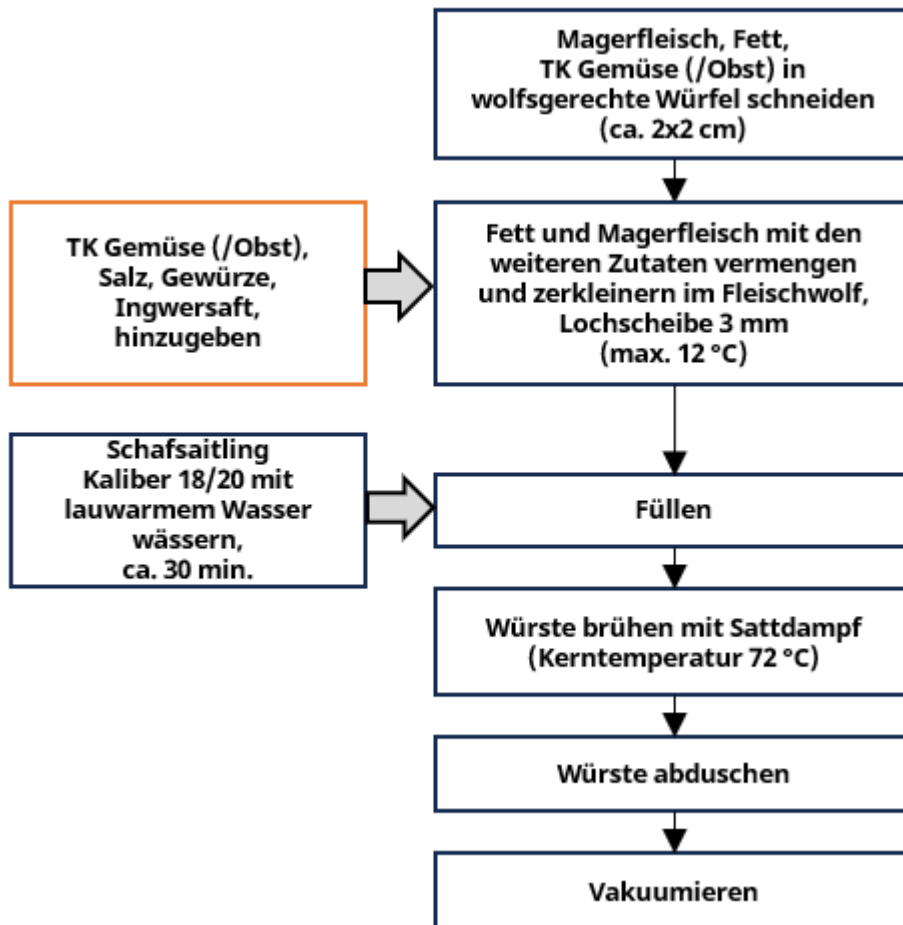


Abbildung 1: Herstellungsschema Bratwurst aus Altschaffleisch

Gefördert durch

Alternative Rezepturen

Tabelle 2: Rezeptur Bratwurst aus Altschaffleisch, Paprika-Karotte, Verlust ca. 10,0 %

Material für 1 kg	g
Magerfleisch	700
Fett	100
Paprika TK	100
Karotte TK	80
Zwiebel TK	20
Gewürze und Zutaten auf 1 kg	g
Meersalz	16
Natriumcitrat	3
Ingwersaft	20
Schnittlauch	10
Pfeffer	4
Muskat	4
Geriebene Zitrone	3

Tabelle 3: Rezeptur Bratwurst aus Altschaffleisch, Rote Beete-Apfel, Verlust ca. 21,0 %

Material für 1 kg	g
Magerfleisch	700
Fett	100
Rote Beete TK	100
Apfel TK	60
Zwiebel TK	40
Gewürze und Zutaten auf 1 kg	g
Meersalz	16
Natriumcitrat	3
Ingwersaft	20
Pfeffer	3
Thymian	4
Majoran	3
Geriebene Zitrone	2

Gefördert durch



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Frankenförder
Forschungsgesellschaft mbH



Mehr Bio in Stadt und Land