

Arbeitsanweisung: Produktion der Frikadelle aus Altschaffleisch

Tabelle 1: Rezeptur Frikadelle aus Altschaffleisch, Verlust ca. 8 %

Material für 1 kg	g
Magerfleisch Altschaf, frisch oder TK	660
Semmelbrösel	140
Vollei	70
Zwiebel	70
Wasser	60
Gewürze und Zutaten auf 1 kg	g
Olivenöl	30
Petersilie frisch oder TK	30
Meersalz	15
Senfmehl	8
Paprikapulver	2
Schwarzer Pfeffer	1
Knoblauchpulver	1
Muskat	1

1. Gewürze und Zutaten abwiegen
2. Magerfleisch mit Zwiebeln wolfen, 3 mm Lochscheibe
3. Masse mit Gewürzen, Semmelbröseln und Vollei im Kutter mischen
4. Wasser, Olivenöl zugeben und mischen im Kutter, bis alles gut verteilt ist
5. Formgebung (ca. 100 g pro Frikadelle)
6. Brühen im Sattdampf bei 76 °C für ca. 60 min.
7. Frikadellen abkühlen lassen
8. Frittieren für 2-3 min. bei 175 °C
9. Frikadellen abkühlen lassen
10. Verpackung (Vakuum)

Gefördert durch



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Frankenförder
Forschungsgesellschaft mbH



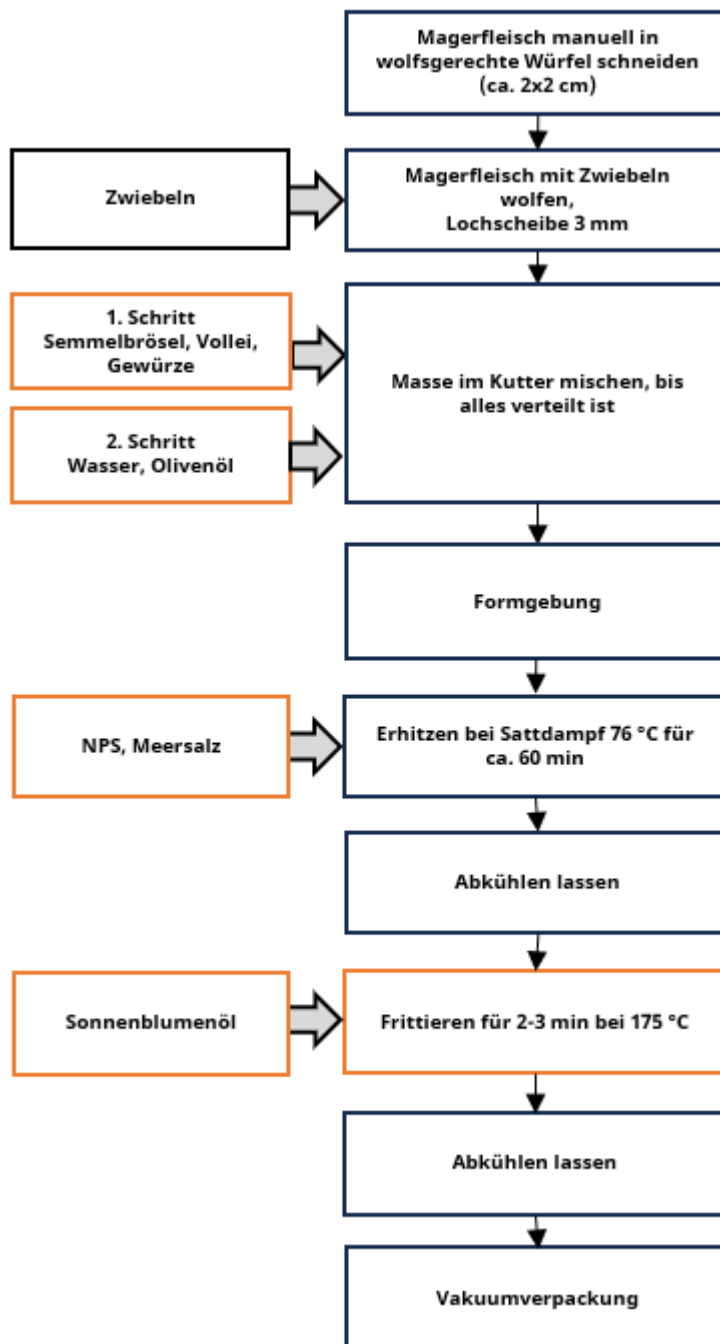


Abbildung 1: Herstellungsschema Frikadelle aus Altschafffleisch

Gefördert durch