



Bauernfrühstück mit Geflügelfleisch (Nach Art einer Sülzwurst)

Rohstoffe/Materialauswahl

auf 100kg Brätmasse

75	S4	Putenoberkeule ohne Haut
25		kaltes Leitungswasser

Temperatur Ausgangsmaterial

<7°C

Hilfsstoffe/Gewürze

Gramm auf 1 kg Brätmasse

15 – 16g	Art.: 008006	Nitritpökelsalz
25 – 28g	Art.: 140025	Bauernfrühstück Gewürzzubereitung
1 – 2g	Art.:140040	Gluta-Clean Eco (Zusatzwürzung für vollen Geschmack)
1 – 2g	Art.:40055	Bratzwiebelextrakt

Herstellung

1	Das gesammte Fleisch durch eine 5 mm Scheibe wolfen
2	In einer großen Schüssel alle Zutaten und Wasser miteinander vermengen
3	Kneten oder drücken für ein klares Schnittbild möglichst vermeiden
4	Masse in 75er oder 90er sterile (vorgewässerte) Plastikdärme, stramm füllen
5	Bei 80° bis 82°C bis etwa 72°C kochen (etwa 2,0 bis 2,5 Stunden) Der Darm darf beim kochen auf keinen Fall angestochen werden!
6	Gekochtes Produkt im eiswasser sofort kühlen! Gelegentliches drehen der Stangen sorgt für gleichmässigen Gelatinerand
7	Bei Zubereitung in Formen/Schalen Oberfläche mit Alufolie abdecken. Im Dampfen (volle Dampfleistung) bei 85°C bis 72°C Kern kochen. Nach dem Kochen erst 1-2h an der Luft dann im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen.

Eigene Notizen



REZEPTUR SERVICE



WÜRZTEUFEL
Gewürzmanufaktur Schwarzwald