



Bosna Grillwurst nach Salzburger Art

Rohstoffe/Materialauswahl

auf 100kg Brätmasse

14	S3	Kutterfleisch Schwein, sehnenthaltig
8	S9	Kutterspeck
8		Scherbeneis
30		Grundbrät

Temperatur Ausgangsmaterial

<7°C

30		Grundbrät
40	S5	Schweinebauch durchwachsen
30	S4	Schweinebauch mager

Hilfsstoffe/Gewürze

Gramm auf 1 kg Brätmasse

14 – 16g	Art.: 008006	Kochsalz
3 - 4g	Art.: 140018	Kutterhilfsmittel MasterCut Gold P
12 – 14g	Art.: 140029	Bosna Bratwurst
1 – 2g	Art.:140040	Gluta-Clean Eco (Zusatzwürzung für vollen Geschmack)

Herstellung

1	Kutterfleisch und Speck getrennt wolfen (3-5 mm)
2	Mit Eis, MasterCut Gold P und dem Kochsalz ein bindiges Grundbrät kuttern
3	Schweinebauch durch 6 bis 8 mm Scheibe wolfen
4	Gewürze und vorgewolften Bauch im Rückwärtsgang mit dem Feinbrät vermengen
5	In Schafssaitlinge Kal. 14-16mm füllen, auf etwa 18-20 abdrehen
6	Im Kessel oder der Kochanlage bei 76° C 15 Minuten Brühen und danach kräftig duschen oder im Eiswasser abkühlen.

Eigene Notizen

