



Bosna Bratwurst Spitzenqualität (Phosphatfrei)

Rohstoffe/Materialauswahl

auf 100kg Brätmasse

15	S3	Kutterfleisch Schwein, sehnenhaltig
5	S9	Kutterspeck
10		Scherbeneis
30		Grundbrät

Temperatur Ausgangsmaterial

<7°C

30		Grundbrät
40	S5	Schweinebauch durchwachsen
30	S3	Zuschnitte Schweinefleisch mager

Hilfsstoffe/Gewürze

Gramm auf 1 kg Brätmasse

14 – 16g	Art.: 008006	Kochsalz
3 - 4g	Art.: 140039	Kutterhilfsmittel MasterCut Gold T
12 – 14g	Art.: 140029	Bosna Bratwurst
1 – 2g	Art.:140040	Gluta-Clean Eco (Zusatzwürzung für vollen Geschmack)

Herstellung

1	Einlagefleisch Schweinebauch und Zuschnitte auf 6mm wolfen und mit anteiliger Menge Kochsalz, Gewürze und Mastercut GoldT vorsalzen. Mind. 6 Stunden durchziehen lassen!
2	Kutterfleisch und Speck getrennt wolfen (3-5 mm)
2	Mit Eis, MasterCut Gold T und dem Kochsalz ein bindiges Grundbrät kuttern
4	Vorgesalzenes einlagefleisch im Rückwärtsgang mit dem Feinbrät vermengen
5	In Schafssaitlinge Kal. 14-16mm füllen, auf etwa 16-18 abdrehen
6	Im Kessel oder der Kochanlage bei 76° C 15 Minuten Brühen und danach kräftig duschen oder im Eiswasser abkühlen.

Eigene Notizen

