



## Coburger Rostbratwurst

### Rohstoffe/Materialauswahl

auf 100kg Brätmasse

15	S2	mageres Schulterfleisch
35	S4	mageres Bauchfleisch
30	S5	durchwachsenes Bauchfleisch
15	R2	Rindfleisch, grob entseht
5		Eiswasser

Temperatur Ausgangsmaterial

# <7°C

### Hilfsstoffe/Gewürze

Gramm auf 1 kg Brätmasse

16-18g		Kochsalz
1 - 3g	Art.: 140039	Kutterhilfsmittel MasterCut Gold T (für eine weichere Konsistenz kann diese Zutat auch weggelassen werden)
12 – 14g	Art.: 140050	Coburger Bratwurst Zubereitung
1 – 2g	Art.:140040	Gluta-Clean Eco (Zusatzwürzung für vollen Geschmack)

### Herstellung

1	Das gesamte Fleisch in Stücke schneiden und mit mit Salz, Kutterhilfsmittel MasterCut Gold T und allen Gewürzbestandteilen vermengen
2	Das vorgewürzte Schweinefleisch durch eine 5 oder 6 mm Scheibe wolfen Das vorgewürzte Rindfleisch durch eine 3mm Scheibe wolfen
3	Der Masse das Eiswasser zugeben und etwa 3 Minuten gründlich kneten
4	In Schafssaitlinge Kal. 20-24 mm füllen und auf etwa 40-60g (ca. 25cm) abdrehen.
6	Frische Würste innerhalb von 3 Tagen grillen, oder Brühen und auskühlen (anschliessend Vakuumverpackt 14 Tage haltbar)

### Eigene Notizen

---



---



---



---

