



Fränkische Rostbratwurst

Rohstoffe/Materialauswahl

auf 100kg Brätmasse

30	S2	mageres Schulterfleisch
35	S4	mageres Bauchfleisch
30	S5	durchwachsenes Bauchfleisch
5		Eiswasser

Temperatur Ausgangsmaterial

<7°C

Hilfsstoffe/Gewürze

Gramm auf 1kg Brätmasse

16-18g		Kochsalz
1 - 3g	Art.: 140039	Kutterhilfsmittel MasterCut Gold T
12 – 14g	Art.: 140016	Thüringer Rostbratwurst Gewürzzubereitung
1 – 2g	Art.:140040	Gluta-Clean Eco (Zusatzwürzung für vollen Geschmack)
1,0g	Art.:500038	Majoranblatt gerebelt

Herstellung

1	Das gesamte Fleisch in Stücke schneiden und mit mit Salz, Kutterhilfsmittel MasterCut Gold T und allen Gewürzbestandteilen vermengen
2	Das vorgewürzte Fleisch durch eine 5mm Scheibe wolfen
3	Der Masse eiswasser zugeben und etwa 3 Minuten gründlich kneten
4	In Schafssaitlinge Kal. 18-22 mm füllen und auf etwa 25-30g abdrehen.
6	Brühen und auskühlen oder frisch auf den Grill geben und genießen!

Auf Wunsch kann das grobe Bratwurstbrät auch im Verhältnis von 80/20 mit feinem Magerbrät vermengt werden. Dadurch wird die Wurst etwas fester und saftet deutlich weniger aus!

Eigene Notizen

