



Nürnberger Rostbratwurt

Rohstoffe/Materialauswahl

auf 100kg Brätmasse

8	S3	Kutterfleisch Schwein, sehnenhaltig
6	S9	Kutterspeck
6		Scherbeneis
20		Grundbrät

Temperatur Ausgangsmaterial

<7°C

20		Grundbrät
25	S5	Schweinebauch durchwachsen
55	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.: 140009	Nürnberger Rostbratwurst
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 vorgewolfen Bauch im Rückwärtsgang mit dem Feinbrät vermengen
5	In Schafssaitlinge Kal. 14-16mm füllen, kurz abdrehen
6	Im Kessel oder der Kochanlage bei 76° C 15 Minuten Brühen und danach kräftig duschen oder im Eiswasser abkühlen.

Eigene Notizen

