



## Rostbratwurt Nürnberger Art «Fitness»

### Rohstoffe/Materialauswahl

auf 100kg Brätmasse

15	S3	Kutterfleisch Schwein, sehnenthaltig
15	S6	Rückenspeck
10		Scherbeneis
40		Grundbrät

Temperatur Ausgangsmaterial

# <7°C

40		Grundbrät
30	S2	Mageres Schweinefleisch
30	S5	Durchwachsener Schweinebauch

### 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 Rückenspeck getrennt wolfen (3 mm)
2	Mit Eis, MasterCut Gold P und dem Kochsalz ein bindiges Grundbrät auskuttern
3	Mageres Schweinefleisch durch die 8 mm, Schweinebauch durch die 6mm Scheibe wolfen
4	Gewürze und vorgewolften 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

---

---

---

