



Grobe Putengriller nach Art einer Rostbratwurst

Rohstoffe/Materialauswahl

auf 100kg Brätmasse

15	P5	Putenunterkeule (Baader)
5	S6	Schweinebacken
5		Scherbeneis

Temperatur Ausgangsmaterial

<7°C

40	P3	Putenoberkeule ohne Haut
20	S5	durchwachsenes Bauchfleisch

Hilfsstoffe/Gewürze

Gramm auf 1kg Brätmasse

16-18g		Kochsalz
1 - 3g	Art.: 140018	Kutterhilfsmittel MasterCut Gold P
12 – 14g	Art.: 140016	Thüringer Rostbratwurst Gewürzzubereitung
1 – 2g	Art.:140040	Gluta-Clean Eco (Zusatzwürzung für vollen Geschmack)

Herstellung

1	Aus Baaderfleisch, Schweinsbacke und Scherbeneis mit Salz und Kutterhilfsmittel MasterCut Gold P ein bindiges, feines Brät herstellen
2	Das Einlagefleisch in Stücke schneiden und mit der Gewürzzubereitung vermengen
3	Das gewürzte Einlagefleisch auf 6mm wolfen
4	Das grobe Brät in die feine Masse einarbeiten, danach im 1. Gang auf ca. 4mm einkuttern
5	In Schafssaitlinge Kal. 20-22 mm füllen und auf etwa 120-140g abdrehen.
6	Brühen und auskühlen oder frisch auf den Grill geben und genießen!

Eigene Notizen

