



Thüringer Rostbratwurst

Rohstoffe/Materialauswahl

auf 100kg Brätmasse

15	R3	Jungrind
15	S3	sehnenhaltiges Kutterfleisch
15		Scherbeneis

Temperatur Ausgangsmaterial

<7°C

10	S2	Schulterfleisch, sehnenfrei
15	S4	mageres Bauchfleisch
30	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	Das Jungrind (oder Kalbfleisch) mit S3, Scherbeneis, Salz und Kutterhilfsmittel MasterCut Gold P zu einem glatten Brät auskuttern
2	Das Einlagefleisch in Stücke schneiden und mit der Gewürzzubereitung vermengen
3	Anschließend das gewürzte Einlagefleisch auf 5 oder 6mm wolfen
4	Das grobe Brät in die feine Masse einarbeiten (von Hand oder im Kutter)
5	In Schafssaitlinge Kal. 20-22 mm füllen und auf etwa 100g abdrehen.
6	Brühen und auskühlen oder frisch auf den Grill geben und genießen!

Eigene Notizen

