

Bosna Grillwurst nach Salzburger Art

VERFÜGBARES ROHMATERIAL

Fleisch und Fett zusammen, ohne Wasser/Eis.

Rezeptanteile werden beibehalten. Eingabe mit Tab bestätigen.

Basis: 92 kg Fleisch/Fett + 8 kg Wasser/Eis = 100 kg Brätmasse.

kg

01 MATERIAL

Basis laut Vorlage: kg / 100 kg Brätmasse

S3 Kutterfleisch Schwein, sehnenhaltig	14 kg 1,522
S9 Kutterspeck	8 kg 0,870
Scherbeneis	8 kg 0,870
Grundbrät (Zwischensumme)	30 kg 3,261
S5 Schweinebauch durchwachsen	40 kg 4,348
S4 Schweinebauch mager	30 kg 3,261

Ihre Materialmenge: kg

02 GEWÜRZE & HILFSSTOFFE

Dosierung: g / kg Brätmasse inkl. Eis

Kochsalz Art. 008006	14 - 16 g/kg 152,2 - 173,9
MasterCut Gold P Art. 140018	3 - 4 g/kg 32,6 - 43,5
Bosna Bratwurst Art. 140029	12 - 14 g/kg 130,4 - 152,2
Gluta-Clean Eco (Zusatzwürzung) Art. 140040	1 - 2 g/kg 10,9 - 21,7

Ihre Gewürzmenge: g · Bereiche bleiben erhalten

03 HERSTELLUNG

Temperatur des Ausgangsmaterials: unter 7 °C.

- 01 Kutterfleisch und Speck getrennt wolfen (3-5 mm)
- 02 Mit Eis, MasterCut Gold P und dem Kochsalz ein bindiges Grundbrät kuttern
- 03 Schweinebauch durch 6 bis 8 mm Scheibe wolfen
- 04 Gewürze und vorgewolfen Bauch im Rückwärtsgang mit dem Feinbrät vermengen
- 05 In Schafssaitlinge Kal. 14-16mm füllen, auf etwa 18-20 cm abdrehen
- 06 Im Kessel oder der Kochanlage bei 76° C 15 Minuten Brühen und danach kräftig duschen oder im Eiswasser abkühlen.

Charge / Notiz

Automatische Berechnung: Adobe Acrobat Reader mit aktiviertem JavaScript. Browser ggf. ohne Automatik.
Rohstoffe auf 0,001 kg, Gewürze auf 0,1 g gerundet. Mengen vor Rundung berechnet; ohne Zusatzgewichte.