



Fachberatung – Rezeptdienst

Bratwurst - Mozzarella Tomate - CH

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
85.00 kg Kalbsbrät	15.00 gr Tomatenflocken	291002
15.00 kg Büffel Mozzarella	2.00 gr Basilikum	185005
	5.00 gr Alpenkräuter - Mix	161033

100.00 kg Gesamt Masse

Verarbeitung:

- Kalbsbrät in den Blitz geben.
- Kräuter und Tomatenflocken einkuttern.
- Mozzarella bis zur optimalen Körnung einkuttern.

- In Schweinsdärme Kal. 28 - 30 füllen.
- Brühen bis Kerntemperatur 70°C erreicht.
- Gut abkühlen oder Duschen.

160308 TR

Ohne Verbindlichkeit. Dieses Rezept ist das Ergebnis praktischer Erfahrungen und Versuche. Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr. Die Vorschriften des betreffenden Landes sind zu beachten; jegliche Haftung unsererseits muss deshalb ausgeschlossen werden.