



Fachberatung – Rezeptdienst

Currybratwurst grob - CH

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
50.00 kg Schweinefleisch I Sehnenfrei	10.00 gr Schweinsbratwurst FH - AF	213031
25.00 kg Halsspeck	30.00 gr Currybratwurst - Zusatzwürzung	211032
25.00 kg Kalbsbrät		
	18.00 gr Kochsalz nur für Schweinefl.+Halssp.	

100.00 kg Gesamt Masse

Verarbeitung:

- Schweinefleisch und Halsspeck mit Gewürz und Kochsalz mischen.
- 5 mm scheffeln und gut kneten.
- Kalbsbrät in den Blitz geben und Currybratwurst - Zusatzwürzung für die ganze Masse einkuttern.
- Das Schweinefleisch und Halsspeck dazu kneten.
- 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.