



Fachberatung – Rezeptdienst

Currybratwurst aus Kalbsbrät - CH

Material:	Zutaten/ Kg:	Art. Nr.
100.00 kg Kalbsbrät	30.00 gr Currybratwurst - Zusatzwürzung	211032

100.00 kg Brätmasse

Verarbeitung:

- Kalbsbrät in den Kutter geben.
- Zusatzwürzung Currybratwurst in wenig Wasser einen Brei anrühren und ins Kalbsbrät einkuttern.
- Kutterdeckel abkratzen und noch einige Runden laufen lassen.

- In entsprechende Därme füllen.
- Brühen bis die Kerntemperatur 70°C erreicht.
- Gut abkühlen oder Duschen.

160404 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.