



Fachberatung – Rezeptdienst

Kalbsbratwurst / Laktosefrei - CH

Material:	Zutaten/ Kg:	Art. Nr.
30.00 kg Kalbfleisch II	36.00 gr Kalbsbratwurst G Combi KPLF	212269
2.00 kg Schweinefleisch II	3.00 gr Trockenzwiebel	185074
20.00 kg Wurstspeck		
8.00 kg Halsspeck		
8.00 kg Kalbskopfblock	20.00 gr Kochsalz ohne Kalbskopfblock	
32.00 kg Eis / Wasser		

100.00 kg Brätmasse

Verarbeitung:

- Kalb und Schweinefleisch mit Kalbsbratwurst Combi einige Runden zerkleinern, dann Kochsalz und 2/3 der Schüttung zugeben.
- Von 0 - 2°C im Schnellgang küttern.
- Restschüttung, Kalbsblockkopf und Speck begeben und 8 - 10°C emulgieren lassen.
- Kutterdeckel abkratzen, auf 12 - 14°C emulgieren lassen.

- In entsprechende Därme füllen.
- Brühen bis die 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.