



## Fachberatung – Rezeptdienst

# Rostbratwürstli - CH

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
20.00 kg Rindfleisch II	3.00 gr Chriphos - K	190151
10.00 kg Eis / Wasser	3 gr für Vorblitz + 3 gr für Einlagefl.	
10.00 kg Wurstspeck Einlagefleisch	14.00 gr Schweinsbratwurst spezial grob	213004
50.00 kg Schweinefleisch mager 8mm	2.00 gr Röstzwiebeln	185064
10.00 kg Halsspeck	20.00 gr Kochsalz	

**100.00 kg Gesamt Masse**

### Verarbeitung:

- Am Vortag Einlagefleisch mit Kochsalz und Chriphos-K mischen und 5mm scheffeln, etwas durchkneten und über Nacht im Kühlraum lassen.
- Aus Rindfleisch II, Eiswasser und Wurstspeck mit Chriphos-K und Kochsalz ein gut bindendes Brät herstellen, Maximal 8°C .
- Schweinsbratwurstwürzung in das Brät einkuttern.
- Einlagefleisch und Röstzwiebeln dazu kneten.
- In Schafsaitleinge Kal. 21/23 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.