



Fachberatung – Rezeptdienst

Weisswurst - CH

| Material: | Zutaten/Kg: | Art. Nr. |
|----------------------------|--------------------------------------|----------|
| 90.00 kg Kalbsbrät | 8.00 gr Münchner Weisswurst | 111073 |
| 10.00 kg Kalbskopf gekocht | 4.00 gr Petersilie getrocknet | 185048 |
| | 2.00 gr Alpenkräuter - Mix | 161033 |
| | 5.00 gr Senf mild | |
| | 10.00 gr Meerrettich frisch gerieben | |

100.00 kg Gesamt Masse

Verarbeitung:

- Kalbskopf mit anhaftendem Fleisch am Vortag in Boullion kochen und gut kühlen.
- Kalbsbrät in den Blitz geben, Gewürze, Senf und Meerrettich einkuttern.
- Kalbskopf 3mm scheffeln und in das Brät einkneten.

- In Schweinsdärme Kal. 26 / 28 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.