



## 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.