



## Fachberatung – Rezeptdienst

# Zwiebel - Lauch Griller - CH

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
40.00 kg Schweinefleisch I mager	10.00 gr Frische Bratwurst Com. nur Einlagefl.	212065
20.00 kg Halsspeck	6.00 gr Lauch geschnitten für ganze Masse	185089
40.00 kg Kalbsbrät		
	20.00 gr Kochsalz ohne Kalbsbrät	

---

**100.00 kg Gesamt Masse**

### Verarbeitung:

- Schweinefleisch und Halsspeck mit Frische Bratwurst und Kochsalz mischen (nur für Einlagefleisch).
- 5 mm scheffeln und gut durchkneten.
- Kalbsbrät in den Kutter geben.
- Lauch geschnitten ins Kalbsbrät verteilen.
- Das gescheffelte Schweinefleisch ins Kalbsbrät einkneten.
  
- In Schweinsdärme Kal. 26 / 28 füllen.
- Brühen bis die Kerntemperatur 70°C erreicht hat.
- 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.