

Hybride Bratwürste – selbst gemacht

Pflanzliche Nahrungsmittel stehen hoch im Kurs und immer mehr Konsumenten bezeichnen sich als Flexitarier. Ein nachhaltiger Umgang mit Ressourcen und die eigene Gesundheit gelten als die Hauptbeweggründe. Kreative Produkte, wie etwa hybride Würste, ersetzen einen Teil des Fleisches durch pflanzliche Zutaten.



Voll im Trend: Hybride Bratwürste mit Karotten, Mais oder Rotkohl (© FRUTAROM Savory)

Innovativ und dynamisch – so zeigt sich die Welt der Ernährung heute. Eine echte Alternative bietet den bewussten Konsumenten die goldene Mitte: Hybride Produkte kombinieren Fleisch und pflanzliche Zutaten, wie Gemüse, Pflanzenproteine, Pilze oder Samen. So werden tierische Ressourcen geschont und

ein rundes Endprodukt geschaffen.

Die vielen Vorteile liegen klar auf der Hand: Durch weniger Fleisch beinhalten sie weniger Fett und Cholesterin als herkömmliche Produkte. Viele beliebte Fleisch- und Wurstwaren können mit pflanzlichen Bestandteilen ergänzt und aufgepeppt werden.

Nachhaltig essen leicht gemacht

Durch den neuen **BIO Optimizer BW (Art.-Nr.: 275643)** und die breite Auswahl an Bio-Zutaten für Geschmack und Funktion aus dem **FRUTAROM Savory Solutions Sortiment**, lassen sich beispielsweise hybride Bratwürste nun gänzlich in Bio-Qualität herstellen.

Das Neuprodukt **BIO Optimizer BW (Art.-Nr.: 275643)** stabilisiert die Struktur von hybrider Bratwurst und weiteren hybriden Brühwurstsorten, sorgt für die richtige Konsistenz und eine ideale Bindung der Bestandteile.

Die Zutatenmischung kommt ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe aus. Sie schmeckt neutral und sorgt für idealen Biss und eine feste Konsistenz von Hybridprodukten in hochwertiger Bio-Qualität.

Rezepte für Hybride Bratwürste

Pflanzlich ergänzt und tierisch Lecker: Viele beliebte Fleisch- und Wurstwaren können mit pflanzlichen Bestandteilen ergänzt und aufgepeppt werden. Wie wäre es zum Beispiel mit hybrider Bratwurst? Der Imbissklassiker hat immer Saison und punktet zudem mit unvergleichlich gutem Geschmack. Probieren Sie es aus!

Das Neuprodukt Optimizer BW stabilisiert die Struktur von hybrider Bratwurst, sorgt für die richtige Konsistenz und eine ideale Bindung der Bestandteile. Die Zutatenmischung kommt ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe aus. Sie schmeckt neutral und sorgt für idealen Biss und eine feste Konsistenz von Hybridprodukten.

Grobe Bratwurst mit Rotkohl



Rezeptbild-Hybride Bratwurst mit Rotkohl (© FRUTAROM Savory Solutions)

Zutaten:

250g Schweinefleisch SII
60 g Schweinefleisch SVI
60 g Schweinefleisch SV
250g Rotkohl ganz (TK)

Zutaten pro kg

6 g Bratwurst Grillianer, Art.-Nr.: 230101

6 g Optimizer BW, Art.-Nr.: 270472
2 g Brätfix, Art.-Nr.: 118911
17 g Kochsalz

Wursthülle

Schafsaitlelinge Kal. 18/20

Zubereitung

1. Das gesamte Fleischmaterial und die Möhren 4 mm wölfen
2. Das gewolfte Material mit den restlichen Zutaten vermengen
3. Die Masse in Naturdärme füllen und wie gewünscht portionieren
4. Die Würste bis zu einer Kerntemperatur von 70 °C bei 72–74 °C brühen
5. Abschließend die Würste duschen und über Nacht im Kühlhaus lagern
6. Am folgenden Tag verpacken

Grobe Bratwurst mit Mais



Rezeptbild-Hybride Bratwurst mit Mais (© FRUTAROM Savory Solutions)

Zutaten:

250g Schweinefleisch SII
60 g Schweinefleisch SVI
60 g Schweinefleisch SV
250g Mais ganz (TK)

Zutaten pro kg

6 g Bratwurst Grillianer, Art.-Nr.: 230101
6 g Optimizer BW, Art.-Nr.: 270472
2 g Brätfix, Art.-Nr.: 118911
17 g Kochsalz

Wursthülle

Schafsaitlinge Kal. 18/20

Zubereitung

1. Das gesamte Fleischmaterial und die Möhren 4 mm wolfen
2. Das gewolfte Material mit den restlichen Zutaten vermengen
3. Die Masse in Naturdärme füllen und wie gewünscht portionieren
4. Die Würste bis zu einer Kerntemperatur von 70 °C bei 72-74 °C brühen
5. Abschließend die Würste duschen und über Nacht im Kühlhaus lagern
6. Am folgenden Tag verpacken

Grobe Bratwurst mit Karotten



Rezeptbild-Hybride Bratwurst mit Karotte (© FRUTAROM Savory)

Zutaten:

250g Schweinefleisch SII
60 g Schweinefleisch SVI
60 g Schweinefleisch SV
250g Karotten ganz (TK)

Zutaten pro kg

6 g Bratwurst Grillianer, Art.-Nr.: 230101
6 g Optimizer BW, Art.-Nr.: 270472
2 g Brätfix, Art.-Nr.: 118911
17 g Kochsalz

Wursthülle

Schafsaitlinge Kal. 18/20

Zubereitung

1. Das gesamte Fleischmaterial und die Möhren 4 mm wolfen
2. Das gewolfte Material mit den restlichen Zutaten vermengen
3. Die Masse in Naturdärme füllen und wie gewünscht

portionieren

4. Die Würste bis zu einer Kerntemperatur von 70 °C bei 72–74 °C brühen

5. Abschließend die Würste duschen und über Nacht im Kühlhaus lagern

6. Am folgenden Tag verpacken

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at