



REZEPT DES MONATS powered by

WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*

SOMMERLICHE HYBRID-BRATWURST

Mit dieser ausgeklügelten Bratwurst mit Schweinefleisch, Karotte und Zwiebel werden Sie Ihre Kunden beeindrucken.

lexitarier aufgepasst – die sommerliche hybride Bratwurst bringt diese Saison Abwechslung auf den Rost. Sie kombiniert Fleisch mit Karotte und Zwiebel. So werden tierische Ressourcen geschont und ein rundes Endprodukt geschaffen. Optimizer BW sorgt dabei für eine angenehme Textur und ideale Bindung. Hybride Produkte punkten mit vielen Vorteilen: Durch weniger Fleisch beinhalten sie weniger Fett und Cholesterin als herkömmliche Produkte. Gleichzeitig sind sie reich an Proteinen und Ballaststoffen. Darüber hinaus bieten sie einen neuen, außergewöhnlichen Geschmack. Die Grillsaison kann kommen!

Verarbeitung

- Fleischmaterial durch die 3-mm-Scheibe wolfen.
- Das vorgewolfte Schweinefleisch SII im Kutter mit Kochsalz, Würzung, Bullifos LL, Savory Salt, Umami Booster, Germex Flavor und Optimizer BW für einige Runden ankuttern.
- Dann die Hälfte des TK-Gemüses (anstatt Eis) zugeben.
- Bei hoher Drehzahl bis 12 °C kuttern.
- Das restliche TK-Gemüse zugeben, die Masse fertig kuttern bis zu einer Endtemperatur von ca. 10 °C.
- In Naturdärme füllen und portionieren.
- Die Würste bei 78 °C bis zu einer Kerntemperatur von 72 °C brühen.
- Abschließend die Würste duschen und über Nacht im Kühlhaus lagern.

Material

45,00 kg Schweinefleisch SII
15,00 kg Schweinefleisch SVI
35,00 kg Karotte (TK)
5,00 kg Zwiebel (TK)

Zutaten pro kg

12 g Kochsalz
10 g Bratwurst Grillianer OG,
Art.-Nr.: 230102
1 g Bullifos LL, Art.-Nr.: 227198
3,5 g Savory Salt,
Art.-Nr.: 282132
1 g Umami Booster,
Art.-Nr.: 284412
3 g Germex Flavor,
Art.-Nr.: 18227
20 g Optimizer BW,
Art.-Nr.: 270472 0

Wursthülle

Schafsaitlelinge Kal. 20/22