



REZEPT DES MONATS powered by

WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*

GROBE BRATWURST MIT ROTKOHLE

Bewusste Konsumenten wählen gern die goldene Mitte beim Fleischkonsum: Hybride Produkte kombinieren Fleisch und pflanzliche Zutaten. Die Zutatenmischung Optimizer BW sorgt dabei für eine angenehme Textur und ideale Bindung. Die Zutatenmischung kommt ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe aus. Sie schmeckt neutral und sorgt für idealen Biss und eine feste Konsistenz von Hybridprodukten.

Viele Menschen möchten vital und fit bleiben und gleichzeitig Natur sowie Ressourcen schonen. Dazu gehören auch die bewusste Verwendung von Fleisch sowie ein guter Umgang mit Nutztieren.

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. Viele beliebte Fleisch- und Wurstwaren können mit pflanzlichen Bestandteilen ergänzt und aufgepeppt werden. Beispielsweise als hybride Bratwurst – der Imbissklassiker hat immer Saison und punktet mit gutem Geschmack.

Verarbeitung

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

Material

40 kg Schweinefleisch S II
10 kg Schweinefleisch S VI
10 kg Schweinefleisch S V
40 kg Rotkohl geschnitten TK

Zutaten

8 g Novapure Gelbwurst/
Bratwurst fein
Art.-Nr.: 158317

10 g Optimizer BW,
Art.-Nr. 270472

3 g Brätfix
Art.-Nr.: 118911

22 g Kochsalz

Wursthülle

Schafsaitling
Kal. 18/20