



Rezept **des Monats** powered by

WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*


NovaTaste

MERGUEZ

MIT RINDFLEISCH NACH FRANZÖSISCHER ART

Brühwurst schmeckt immer – egal, ob Würstchen oder Bratwurst, Hot Dog oder Wurstschnecke. Mit dieser Merguez werden Sie Ihre Kunden aber besonders beeindrucken.

Beliebt und vielseitig lassen sich Wurstspezialitäten genauso als Snack beim Imbissstand genießen wie heiß brutzelnd vom Grill oder als schnelle Mahlzeit in der eigenen Küche. Was bei der Brühwurstherstellung auf keinen Fall fehlen darf, ist der typische Geschmack. Abgestimmte Würzspezialitäten und Gewürze helfen dabei, Fleischwaren und Co schnell und einfach zu verfeinern. Denn selbst hochwertigste Fleisch- und Wurstwaren wären ohne die richtige Würzung nur halb so geschmackvoll.

Was wäre schließlich eine Debreziner ohne ihr feines Paprika-Aroma? Die Bandbreite an vielseitigen Würzungen ist groß. Sie verhelfen Fleischwaren unkompliziert und zuverlässig zu dem charakteristischen Geschmack. Darf's diesmal etwas schärfer sein? Ob pfeffer- oder chilischarf, auch für die passende Schärfe ist gesorgt, denn manchmal lautet die Devise „Hauptsache scharf“. ■

Verarbeitung

- Das gesamte Fleischmaterial getrennt durch die 3-mm-Scheibe wolfen.
- RIII mit den Zutaten und dem Eis bis ca. 3 °C bindig kuttern.
- RII, RIV, Rinderbrustfleisch und Rinderfett untermengen.
- Die Masse bindig mengen und in die entsprechenden Naturdärme füllen und nach Wunsch portionieren.
- Die Bratwürste bei 70–72 °C durchbrühen.
- Anschließend die Ware in kaltem Wasser oder unter der Brause gut auskühlen lassen.

Material Grundbrät

18 kg Rindfleisch RII
18 kg Rindfleisch RIII
14 kg Wasser/Eis
20 kg Rindfleisch RIV

Material Einlage

18 kg Rinderbrustfleisch
12 kg Rinderfett

Zutaten pro kg

50 g Merguez, Art.-Nr. 226063
4 g Bullifrisch P, Art.-Nr. 227202
6 g Kochsalz

Wursthülle

Schafsaitlinge Kal. 22/24