



Fachberatung – Rezeptdienst

Salzburger Bratwurst

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
48.00 kg Schweinefleisch mager	1.50 gr christl CHRIPHOS - B	190001
25.00 kg Speck (Fettzuschnitte)	8.00 gr christl BRATWURST fein mit Zitrone	111040
27.00 kg Eis	2.00 gr christl AROMO BIANCO - Geschmacksverstärker	261004
100.00 kg Brätmasse	1.00 gr Pfeffer weiß gemahlen	185155
8.00 kg Knödelbrot, Weißbrot (Dekl. pflichtig)	30.00 gr Zwiebel, frisch	
4.00 kg Milch (Deklarationspflichtig)	21.00 gr Speisesalz	
112.00 kg Gesamt Masse		

Verarbeitung:

- Knödelbrot oder Weißbrot mit Milch für ca. 3 Stunden vorweichen.
- Gut gekühltes Magerfleisch und Fettabschnitte getrennt voneinander 3 mm wölfen.
- Magerfleisch mit CHRIPHOS - B und Zwiebel frisch kurz ankuttern.
- Im Schnellgang 1/2 der Schüttung und das Speisesalz dazugeben.
- Masse im Schnellgang bis ca. 4 - 6°C fein kuttern.
- Fettzuschnitte dazugeben und im Schnellgang weiterkuttern; Masse emulgieren lassen (ca. 12-14°C).
- Restliche Schüttung und Zutaten zugeben und im Langsamgang weiterkuttern, bis die Brättemperatur im Kutter wieder 1 - 2°C ansteigt.
- Vorgeweichtes Knödelbrot, Weißbrot zugeben und auf eine Körnung von ca. 0,5 mm einschneiden.
- Kutter Endtemperatur 6 - 8°C.
- In Schweinedärme, Kal. 32 / 34 luftfrei füllen und zu 150 - 180 g Portionen abdrehen.
- Ca. 35 - 40 min. brühen bei 72 - 74°C.
- Im Eis / Wasserbad gut abkühlen.

Tipp: Auf dem Grill oder in der Pfanne; mit Kraut und Röstkartoffel anrichten.

171213 HS

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.