

PRODUKT DES MONATS

BRATWURSTWÜRZUNGEN

Sie ist ganzjährig fester Bestandteil in der Metzgertheke, man findet sie in nahezu jeder Gastwirtschaft, sie ist in fast jeder Imbissbude zuhause und unverzichtbar beim Grillen oder in der Pfanne: die Bratwurst. Es gibt sie in fein oder grob, roh oder gebrüht, fein gewürzt oder deftig rustikal. Egal welche Variante bevorzugt wird, MOGUNTIA hat die passende Würzung dafür.

- | | |
|------------------|--|
| M2000 15 | LECKERAN® FRIOSAFE® GEWÜRZPRÄPARAT
Zugabe: 4 g/kg 1,5 kg im Beutel |
| M2050 15 | BRILLANTOS® FRIOSAFE® FRISCHE BRATW. M. FARBSTABILISATOR
Zugabe: 4 g/kg 1,5 kg im Beutel |
| I25640 15 | BRATWURST MIT FARBSTABILISATOR, OHNE ZITRONE
Zugabe: 4-5 g/kg 1 kg im Beutel |
| M2070 15 | ROSTBRATWURST MIT MAJORAN FRIOSAFE® GEWÜRZPRÄPARAT
Zugabe: 5-6 g/kg 1,5 kg im Beutel |
| M6275 15 | ROST- UND FRISCHE BAUERNBRATWURST M OHNE GLUTAMAT
Zugabe: 5 g/kg 1,5 kg im Beutel |

Die passenden
Technologien
finden Sie hier:



DEFTIGE ROSTBRATWURST

ZUTATEN:

35 kg	S III Schweineverarbeitungsfleisch (Schulter)
14 kg	S IX Fettabschnitte / Deckelspeck
7 kg	S VI Schweinebacken ohne Schwarte
14 kg	Eis
30 kg	S IV magerer Schweinebauch
2 kg	Speisesalz
1 kg	PERFEKTIN® P Pur Kutteroptimator M7122
800 g	Rost- u. frische Bauernbratw. M ohne Glutamat M6275
100 g	AROSTAR® extra clean CL Geschmacksveredler M3101

HERSTELLUNG:

Für die Einlage den mageren Schweinebauch SIV auf 5 mm wolfen. Das Magerfleisch und Fettmaterial (SIII, SVI, SIX) zusammen mit PERFEKTIN® P, Gewürze und Kochsalz einige Runden trocken kuttern, 1/3 Eis zugeben und bis +10 °C kuttern. Das restliche Eis zufügen und bis zu einer Temperatur von +8 °C zu Ende kuttern. Die gewolfte Einlage im Rückwärtsgang einmischen. In Schweinedärme füllen und bei 74 °C auf KT 70 °C brühen, oder roh anbieten. Anschließend duschen oder im kalten Wasserbad abkühlen. Für eine längere Haltbarkeit, die gebrühten Würstchen anschließend einlagig in Vakuumbbeutel (Schrumpfbeutel) verpacken, im Kessel oder der Anlage 20 - 30 Minuten (je nach Dicke) bei 78 °C nachbrühen (auf KT 75 °C) und sofort schnell herunterkühlen.



FEINE GRILLBRATWURST

ZUTATEN:

50 kg	S III Schweineverarbeitungsfleisch (Schulter)
30 kg	S IX Fettabschnitte / Deckelspeck
20 kg	Eis
1,8 kg	Kochsalz
500 g	LECKERAN® FRIOSAFE® Gewürzpräparat M2000
1 kg	PERFEKTIN® P Pur Kutteroptimator M7122
200 g	AROSTAR® extra clean CL Geschmacksveredler M3101

HERSTELLUNG:

Fett und Fleisch getrennt auf 3 mm wolfen. Das gesamte Magerfleisch in den Kutter geben und zusammen mit dem Salz und dem Kutterhilfsmittel ca. 5 Runden trocken ankuttern. Ein Drittel des Eises zugeben und bis auf 4 °C bei hoher Umdrehungszahl laufen lassen. Das gewolfte Fettmaterial zugeben und auf 12-14 °C auskuttern. Die verbleibenden Gewürze und Zusatzstoffe, sowie die restliche Schüttung beimengen und das Ganze einemulgieren. Ist das Wasser/Eis komplett aufgenommen, die Umdrehungszahl auf mittlere Stufe reduzieren. Die Kuttertemperatur beträgt max. 9-10 °C. In Därme füllen und wie gewohnt brühen und schnell herunterkühlen (unter fließendem Wasser und wenn möglich zusätzlich mit Scherbeneis).