

FeuerLING®

FeuerLING® bringt eine feurige Note in verschiedene Gerichte. Mit einer Mischung aus **Paprika, Chili, Pfeffer und Koriander** verleiht FeuerLING® nicht nur Bratwurst, Cabanossi und Kochsalami eine pikante Würze, sondern eignet sich auch hervorragend als **Geschmacksunterstützung** für **Fleischgerichte, Suppen, Saucen und Salate**. Auch **als Streuwürzer** für Currywurst und Schaschlik überzeugt FeuerLING® und bringt alle Geschmacksknospen zum Tanzen!

FeuerLING® PUR DER FEURIGE WÜRZER GEWÜRZAROMA-PRÄPARAT | M2165 15

Zugabe: **Als Alleinwürzung 12-15 g | Zur Geschmacksunterstützung 2-5 g**
1,5 kg im Beutel

PRODUKT DES MONATS



FEURIGE ROSTBRATWURST

ZUTATEN:

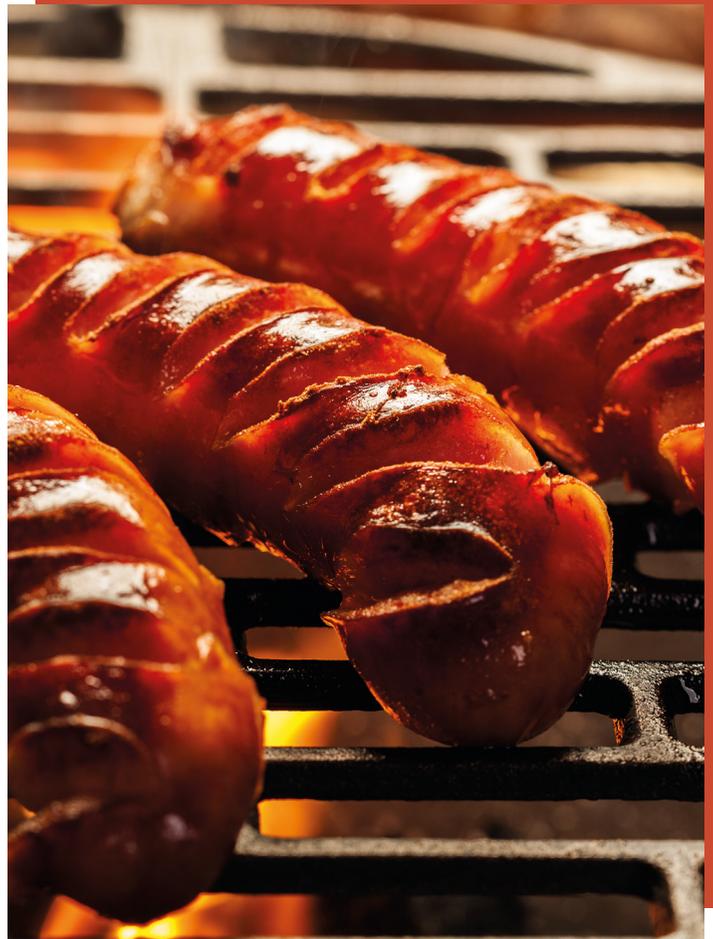
22 kg	S III Schweineverarbeitungsfleisch (Schulter)
18 kg	S VIII Rückenspeck
10 kg	Eis
38 kg	S IV magerer Schweinebauch
12 kg	S V Kutterbauch
20 g/kg	Speisesalz
3 g/kg	PERFEKTIN® P Khm M M7140
15 g/kg	FeuerLING® pur Der feurige Würzer M2165
0,5 g/kg	ZWIEBLAN® Frischzwiebel Aroma M3070
13 g/kg	OPTIPRALL® CL pur Brühwurstoplimator M7730
2 g/kg	Paprin 20.000

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Mit dem Schweinefleisch, Fett, Eis und den anderen Zutaten ein Grundbrät herstellen. Bei 9 °C Brättemperatur zuerst den fetten Bauch, anschließend den mageren Bauch auf 3 mm Körnung einkuttern.

In Saitlinge (Kal. 22/24) oder enge Schweinedärme (Kal. 26/28) füllen.

Die Feuerlinge bei 72 °C brühen (Kern 70 °C) und anschließend in fließendem kaltem Wasser abkühlen, damit sie nicht nachdunkeln.



CHILI CHEESE BRATWURST

ZUTATEN:

40 kg Feines Bratwurstbrät

Für die Einlage:

40 kg	S IV magerer Schweinebauch
10 kg	S V kerniger Schweinebauch
10 kg	Emmentaler mind. 45 % Fett i. Tr.
60 kg	Einlagematerial

Gewürze und Zutaten je kg Einlagematerial:

18g/kg	Speisesalz
15 g/kg	FeuerLING® pur Der feurige Würzer M2165
10 g/kg	OPTIPRALL® CL pur Brühwurstoplimator M7730
2 g/kg	Paprin 20.000
10 g/kg	Paprikaflocken rot 9 mm E4620

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Den Käse im Kutter vorzerkleinern oder reiben. Den Schweinebauch auf 5 mm wolfen und zugeben. Die auf das Einlagematerial berechneten Gewürze und Zutaten einmischen.

Das feine Bratwurstbrät untermischen und 2-3 Runden unterkuttern. In etwas weitere Saitlinge (Kal. 22/24 oder 24/26) füllen auf ca. 80 g füllen.

Die Bratwürste roh anbieten oder bei 72 °C brühen (Kern 70 °C) und anschließend in fließendem kaltem Wasser abkühlen, damit sie nicht nachdunkeln.

(Dieses Würstchen kann auch geräuchert und gebrüht als Chili - Cheese Jagdwürstchen mit Pökelsalz hergestellt werden.)

Mehr Infos
gibt es hier:

