

BOCKWURST IM SCHÄLDARM

nach Hot-Dog Art

00BW067f.doc

Brühwurst

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Leitsätze Nr. 2.221.03
BEFFE nicht unter 8 %
Bindegewebeisseiweiß nicht über 25 %

Material:

30,0 kg R III
10,0 kg S III
20,0 kg S VI (Backen)
20,0 kg S IX
20,0 kg Eis

100,0 kg

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

20 g	Nitritpökelsalz	
5 g	WÜRSTCHEN GOLD	Art.Nr. 0062 0
5 g	KNACKS® P oG + oA	Art.Nr. 5210 2
5 g	BRATELLIN oG	Art.Nr. 5104 2
1 g	SCHMAKOLINE oA	Art.Nr. 0982 0

Därme:

Schäldarm, Kal. 22/24

Herstellung

R III und S III durch die 3 mm-Scheibe wolfen. S VI und S IX ebenfalls durch die 3 mm-Scheibe wolfen.

Das gewolfte R III und S III im Kutter mit den Würz- und Wertstoffen einige Runden trocken laufen lassen. Die 1/2 Eismenge einkuttern, bis eine Temperatur von 3 °C erreicht ist.

Das gewolfte S VI und S IX einkuttern und im Schnellgang Masse auf ca. 12 °C kuttern. Restmenge Eis zugeben und Brät bis auf 8-10 °C fertig kuttern.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen und auf gewünschte Größe portionieren.

Würste bei 40-45 °C umröten und bei 50-55 °C auf gewünschte Farbe räuchern.

Würste bei 75-78 °C brühen.

Anschließend Würste duschen oder im Wasserbad kühlen.

Deklarationsvorschlag:

Zutaten: Schweine- und Rindfleisch 69,5 %, Speck, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: E250), Gewürze (u.a. **Senf**), Stabilisator: E450, Emulgatoren: E471, E472c, Glucosesirup, Dextrose, Saccharose, Geschmacksverstärker: E621, Antioxidationsmittel: E300, E301, Farbstoff: E160c, Würze (hydrolisiertes Pflanzeiweiß, Speisesalz, Sonnenblumenöl), **Lactose**, natürliches Aroma, Naturdarm, Rauch.

Nährwertangaben	je	100 g
Brennwert	1233	KJ
	298	kcal
Fett	28,0	g
davon gesättigte Fettsäuren	11,1	g
Kohlenhydrate	1,3	g
davon Zucker	1,2	g
Eiweiß	10,3	g
Salz	2,17	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:

Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.

Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma Hagesüd. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.