



## Verkehrsbezeichnung

Frankfurter Geflügelwürstchen

mit Brühwurstoplimator

## Leitsatzkennziffer

2.221.01 - Würstchen nach Frankfurter Art gebrüht

## Kategorie

Brühwurst, umgerötet



## Materialien

35,0 kg	Hähnchen-Abschnitte
20,0 kg	PU II Putenoberkeulenfleisch ohn...
10,0 kg	Hähnchen-Abschnitte fett
10,0 kg	Putenfett (Nierenfett)
25,0 kg	Eis
<hr/>	
100,00 kg	

## Gewürze

5 g/kg #M1550	ReinBEISSER® Bouillon Würstchen ...
10 g/kg #M7730	OPTIPRALL® CL pur Brühwurstoplim...
6 g/kg #M7285	MEISTERMIX® P Gold excellent Kom...
18 g/kg	Nitrit-Pökelsalz

## Herstellungsempfehlung

1. Das Geflügelfett einfrieren.
2. Das Magerfleisch gut gekühlt und gewolft zusammen mit allen Zutaten kurz trocken ankuttern.
3. Zwei Drittel vom Eis zugeben und bis zu einer Temperatur von 2 °C kuttern.
4. Das gefrorene Fett sowie das restliche Eis zugeben und bis zu einer Temperatur von ca. 7°C kuttern.
5. Anschließend entlüften, die Kutterendtemperatur beträgt dabei maximal 8°C.
6. Das Brät prall in die Saitlinge füllen.
7. Die Würstchen in der Anlage bei 50 - 55 °C trocknen, bei 60-62 °C räuchern und bei 75 °C brühen auf Kern +72°C.
8. Anschließend duschen und im Hängen auskühlen lassen.

## Därme und Hüllen

Saitlinge Kal. 20/22