

## CURRYWURST IM GLAS

17D108a.doc

### Konserven

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

### Material:

10,0 kg KA II  
30,0 kg S III  
20,0 kg S VI (Backen)  
20,0 kg S IX (Schulterdeckelspeck)  
20,0 kg Eis

100,0 kg

### Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

22-24 g	Kochsalz	
5 g	BRATELLA® Best	Art.Nr. 0266 0
5 g	KNACKS® Bratwurst P oG +oA	Art.Nr. 5212 2
5 g	BRATELLIN oG	Art.Nr. 5104 0
1 g	SCHMAKOLINE oA	Art.Nr. 0982 0

### Currywurstsauce:

ELDORADO® Feinkostsauce Currywurst oG + oA Art.Nr.: 4821 0

### Herstellung:

Gut gekühltes Fleisch und Fett getrennt durch die 3 mm-Scheibe wölfen.

Gewolfte Fleisch mit den Würz- und Wertstoffen im langsamen Gang einige Runden trocken laufen lassen. Mit 1/2 der Eismenge im Schnellgang küttern, bis 3-5 °C erreicht sind.

Gewolfte Fettgewebe einküttern und Masse im Schnellgang auf 10-12 °C küttern. Restliche Eismenge zugeben und Brät bis auf 12 °C fertig küttern.

Das Brät wird über die Füllmaschine auf ein nasses Brett, ca. 15 cm lang, portioniert. Anschließend wird die gespritzte Masse in ein bereit gestelltes Behältnis (ca. 60 °C Wasserbad) getaucht.

Die Oberländer werden anschließend im Kessel bei 78 °C gebrüht. Dadurch bilden die Oberländer eine Eigenhaut.

Oberländer im Wasserbad leicht bewegen und mit dem Schwimmdeckel abdecken. Bis zu einer



Kerntemperatur von 72 °C fertig brühen.

Würste in heißem Fett ringsum goldgelb anbraten, erkalten lassen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

## **Behältnisse:**

Gläser 400 ml

200 g gebratene Wurst in die Gläser einwiegen und mit 200 ml ELDORADO® Feinkostsauce Currywurst oG + oA auffüllen.

Gläser verschließen und je nach Art der Konserve sterilisieren bzw. pasteurisieren.

## **Deklarationsvorschlag:**

Zutaten: 200 g Bratwurst, gebraten (Schweine- und Kalbfleisch 63 %, Trinkwasser, Speck, Speisesalz, Gewürze (u.a. **Senf**), Glucosesirup, Stabilisator: E450, Emulgatoren: E471, E472c, Geschmacksverstärker: E621, **Lactose**, Antioxidationsmittel: E300, Dextrose, Saccharose, Würze (hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Speisesalz, Sonnenblumenöl), natürliches Aroma).

200 g Currysauce (Glucosesirup, Wasser, Tomatenmark, Saccharose, Branntweinessig, Speisesalz, Verdickungsmittel: E1422 modifizierte Maisstärke, E415, Gewürze).

<b>Nährwertangaben</b>	<b>je</b>	<b>100 g</b>
<b>Brennwert</b>	483	KJ
	236	kcal
<b>Fett</b>	13,9	g
davon gesättigte Fettsäuren	5,5	g
<b>Kohlenhydrate</b>	22,2	g
davon Zucker	16,9	g
<b>Eiweiß</b>	5,6	g
<b>Salz</b>	2,79	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.