ECHTE CURRYWURST.
Wenig Aufwand.



ELDORADO® FEINKOSTSAUCE
CURRYWURST oG + oA
Art. Nr. 4821 0
Würzrichtung: Tomate, Curry
Zugabe nach Geschmack
VPE: 5 kg Eimer

KULT IN DER THEKE.

Neben Burger & Co. gehört die Currywurst zu Deutschlands beliebtesten Imbissklassikern. Seit 1949 steht sie für unkomplizierten Genuss – und ist aus Imbiss, Heißtheke und Mittagstisch kaum wegzudenken.

Mit unserer **ELDORADO® Feinkostsauce Currywurst oG + oA** bringen Sie den Klassiker schnell und unkompliziert in Ihre Theke.

ALLES, WAS EINE GUTE CURRYWURST BRAUCHT.

Typisch Currywurst
Harmonisch pikant mit feiner Currynote und appetitlich roter Optik.

Schnell & unkompliziert
Fertige Saucenlösung für gleichbleibenden Geschmack mit wenig Aufwand.

Gut vorzubereiten
Gefrier- und taustabil für mehr Flexibilität im Alltag.

Vielseitig einsetzbar
Ideal für Heißtheke, Imbiss und Konserven.

Ohne zugesetztes Mononatriumglutamat

Ohne zugesetzte Allergene

Wurst haben Sie.
Wir haben die passende Sauce.

ELDORADO® FEINKOSTSAUCE
CURRYWURST oG + oA
Art. Nr. 4821 0

REZEPTIDEE
CURRYWURST IM GLAS



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



Herstellung:
Gut gekühltes Fleisch und Fett getrennt durch die 3 mm-Scheibe wolfen. Gewolftes Fleisch mit den Würz- und Wertstoffen im langsamen Gang einige Runden trocken laufen lassen. Mit 1/2 der Eismenge im Schnellgang kuttern, bis 3–5 °C erreicht sind.

Gewolftes Fettgewebe einkuttern und Masse im Schnellgang auf 10–12 °C kuttern.

Restliche Eismenge zugeben und Brät bis auf 12 °C fertig kuttern. 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

HAGESÜD

Solina

Hagesüd Interspice Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 · 71282 Hemmingen · Telefon 07150 94260
www.hagesued.eu · E-Mail: info@hagesued.de
Hagesüd HagesuedInterspice