ELDORADO® Feinkostsauce Currywurst oG+oA





ELDORADO® Feinkostsauce Currywurst oG + oA

Die Argumente auf einen Blick:

- Leuchtend rote Farbe
- Angenehme Schärfe, elegante Currynote
- Gefrier-/taustabil
- Sowohl für den Heißtheken- und Imbissbereich als auch für Konserven geeignet
- Ohne zugesetztes Mononatriumglutamat und ohne zugesetzte Allergene

Art. Nr. 48210

Würzrichtung: Tomate, Curry Zugabe: nach Geschmack



Sie gilt neben Burgern als beliebtester Imbiss in Deutschland, taucht in Büchern, Filmen, Liedern auf und hat sogar ihr eigenes Museum: Die Currywurst. Über ihre Entstehung gibt es mehrere Theorien. Ein Patent angemeldet hat die Berliner Imbiss-Besitzerin Herta Heuwer, die sich an einem Sommertag im Jahr 1949 so gelangweilt haben soll, dass sie anfing mit Tomatensauce und Gewürzen eine Sauce zu kreieren. Sie schnitt Brühwurst in Stücke und garnierte sie mit ihrer Sauce.



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.



Trotz aller Anstrengungen können Druckfehler und Irrtümer bei der Erstellung dieses Flyers nicht gänzlich ausgeschlossen werden. Jede Haftung dafür schließen wir aus.

