

## Nürnberger Stadtwurst

RNr. 05.108-1

### Material:

45,000	kg	Schweinefleisch II (1/3 über 3-mm wolfen)
20,000	kg	Schweinebauch mittelfett
20,000	kg	Backen
15,000	kg	Fleischbrühe / Wasser
<b>100,000</b>	<b>kg</b>	<b>Gesamt</b>

### Gewürze und Zutaten je kg Masse:

			Artikel-Nr.
18,0	g	NPS	
4,0	g	MB Cut PR 4 umgerötete Brühwurst	10.1804200
6,0	g	Nürnberger Stadtwurst	51.2171000
2,0	g	Glutarom Top	32.1013000
3,0	g	Thüringer Majoran	70.9870098

### Verarbeitung / Fertigungshinweise

Das gesamte Magerfleisch mit allen Zutaten gut vermischen.

Material durch die 5mm Scheibe wolfen.

Fleischbrühe zugeben und auf Bindung mischen.

**Füllen:** in vorbereitete Schweinedärme.

Die Würste bei 50°-60°C umröten und bei 70°-75°C auf gewünschte Farbe räuchern. Bei 72°-75°C brühen und anschließend Würste duschen oder im Wasserbad langsam abkühlen.

Notiz: Dieses Rezept basiert auf praktischen Erfahrungen und Laboruntersuchungen. Die richtige Anwendung liegt jedoch außerhalb unserer Verantwortung