

PRODUKT DES MONATS

**WILDWURST UNIVERSAL**

Unser Allrounder-Gewürz Wildwurst Universal ist ideal zur Herstellung von Rohwurst, gebrühter Bratwurst und auch zur Herstellung von Halbdauerwaren geeignet. Das zu verwendende Wildbrät wird mit einem Hauch von Kümmel, Wacholder und Pfeffer untermalt.

**WÜRZUNG****M0842 15****WILDWURST UNIVERSAL**

Zugabe: 10g/kg | 1,5 kg im Schlauchbeutel



## WILDRAGOUT MIT RÜBENKRAUT IM DARM

### ZUTATEN:

1 kg	Wildfleisch in Würfel
900 ml	Wasser oder Brühe ungesalzen
100 g	Balsamicoessig
100 g	<b>M01609</b> CLASSIC Grundfond für Wild & saure Gerichte
4 g	<b>M0842</b> Wildwurst Universal
300 g	Zwiebelwürfel TK
130 g	Zuckerrübensirup (Grafschafter Goldsaft)
20 g	Sonnenblumenöl
40 g	<b>M05255</b> PERLET® M Delikatess Sauce zu Braten
30 g	<b>M01053</b> CLASSISC M Roux dunkel Hf CL

### ZUBEREITUNG:

Das Fleisch in kleinere Gulaschwüfel schneiden und zusammen mit den Zwiebelwürfeln scharf anbraten. Dann abwürzen, nochmals kurz anrösten und erst mit dem Essig und dann mit dem Wasser ablöschen. Die restlichen Zutaten unterrühren und das Ganze zugedeckt im Kombidämpfer bei 140°C ca. 90 Minuten schmoren. Nach Wunsch zum Schluss mit Soßenbinder auf die gewünschte Konsistenz eindicken. Die Fleischwürfel sollten noch nicht zu weich sein. Das Ragout über Nacht erkalten lassen, in Portionsdärme füllen und ca. 1 Stunde bei 85°C nachpasteurisieren.



## WILD-BRATWURST MIT SCHWEINEFLEISCH, MITTELGROB

### ZUTATEN:

20 kg	Wildschweinabschnitte
5 kg	Eiswasser
40 kg	SV Kutterbauch
25 kg	WS II - Wildschwein
10 kg	Hirschfleisch I
1,8 kg	Kochsalz
1 kg	<b>M0842</b> Wildwurst Universal
100 g	<b>M3101</b> AROSTAR® extra clean CL Geschmacksveredler
75 g	<b>M7101</b> MOGUNTIA Kutterhilfsmittel flüssig

### ZUBEREITUNG:

Das Fleisch für die Einlage (SV und WS II) angefroren durch die 5 mm Scheibe wolfen. Die Wildschweinabschnitte durch die 3 mm Scheibe wolfen und mit dem Eiswasser, sowie mit dem Kutterhilfsmittel ankuttern. Danach die gewolfte Einlage mit den Gewürzen zugeben und im Mischgang bindig mengen.

Im Anschluss die fertige Masse in Schafsaitleinge füllen und roh oder gebrüht zum Verkauf anbieten.