Kalbfleischwurst



Beschreibung

Gelbwurst war schon immer besonders beliebt bei Kindern. Nach alten Rezepten enthält die Gelbwurst "zartestes Schweinefleisch, Kalbfleisch, geweichtes Weißbrot, gewürfelten Speck" und der Darm wurde mit gelben Safran eingefärbt. Aufgrund ihrer speziellen Zusammensetzung wurde sie für die besondere Ernährung empfohlen. Heute wird weder Weißbrot noch Safran verwendet. Die Gelbwurst ist nicht umgerötet und erhält die helle Farbe, den zarten Biss und das milde Aroma durch die Verwendung magerem Schweinefleisch und Kochsalz; sie enthält kein Rindfleisch und wird nicht geräuchert. Gelegentlich wird Gelbwurst auch mit Petersilie gewürzt.

Typische Rezeptur*

60 % magerer Schweinebauch, 20 % Schweineschulter, 20 % Eisschnee

Würzung: Weißer gemahlener Pfeffer, Zitrone, Mazis, Ingwer, Kardamom

Weitere Zutaten:

Speisesalz: 1,4 g/100 g im Endprodukt nach der Herstellung

Zusatzstoffe**

* Hauseigene Rezeptur kann hiervon abweichen

** vergl. Rückseite

Hinweis für Allergiker

Allergieauslöser gemäß hauseigener Rezeptur:

Sellerie	X	**Milch/Laktose**	
Senf		**Nüsse**	
Ei		**Glutenhaltiges Getreide**	
Soja			

In dieser Tabelle sind die tatsächlich verwendeten allergenen Zutaten angekreuzt bzw. ausdrücklich angegeben.

Weitere Informationen zu allergieauslösenden Zutaten und zu unbeabsichtigten Vermischungen/ Spuren finden Sie in der Übersichtstabelle „Allergieauslöser“ und im Einführungstext.

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an!

Nährwerte und Vitamine

	pro 100g	pro Portion (60 g)	Anteil am Tagesbedarf (%) *
Energie	242,2 kcal	145,3 kcal	7,3
Eiweiß	12,8 g	7,7 g	15,4
Kohlenhydrate	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5
Fett	20,4 g	12,2 g	17,5
Vitamin A	2,0 µg	1,2 µg	0,2
Vitamin B_1	0,4 mg	0,3 mg	22,9
Vitamin B_2	0,1 mg	0,1 mg	5,1
Vitamin B_{12}	1,0 µg	0,6 µg	24,0
Eisen	0,7 mg	0,4 mg	2,8

Die Nährwerte beziehen sich auf die angegebene Rezeptur. Durch die handwerkliche Herstellung können sich Abweichungen ergeben.

Die Angaben für die Vitamine sind Durchschnittswerte, wie sie für vergleichbare Produkte am Markt analytisch ermittelt wurden.

* prozentualer Anteil am empfohlenen Tagesbedarf. Der Tagesbedarf variiert individuell nach Geschlecht, Alter und körperlicher Tätigkeit. (Energie, Eiweiß, Kohlenhydrate, Fett: Tagesbedarf einer erwachsenen Frau im mittleren Alter mit durchschnittlicher körperlicher Aktivität)

Typische Herstellung

Bei allen Brühwürsten ist die unbedingte Frische des verwendeten Fleisches die Voraussetzung für den unverwechselbaren Geschmack und die handwerkliche Qualität. Das ausgesuchte und sorgfältig von Sehnen befreite Fleisch wird im Fleischwolf vorzerkleinert. Gelegentlich wird ein Teil des Schweinefleisches durch Kalbfleisch ersetzt.

Anschließend wird das vorgewolfte Fleisch mit dem Kochsalz, den Gütezusätzen, dem Eisschnee („Schüttung") und den Gewürzen zu einem glatten und homogenen Wurstteig („Brät") auf eine Endtemperatur von 16 °C zerkleinert („ausgekuttert"). Die Schüttung verhindert die unerwünschte Erhitzung des Bräts und gewährleistet die Saftigkeit und den Biss der Brühwurst. Das Wurstbrät wird in gelbe Kunstdärme gefüllt. Die rohe Wurst wird im offenen Kessel oder bei feuchter Hitze in der Garkammer gebrüht. Zum Abschluss wird die frische Wurst im Wasserbad oder unter Berieselung schnell abgekühlt.

Zusatzstoffe im Produkt*

Stabilisator	E450
Säuerungsmittel	E330
Antioxidationsmittel	E300/E301
Konservierungsstoff	E250
Geschmacksverstärker	E621
Emulgator	E471
Farbstoff	

Eine tabellarische Übersicht über die Zusatzstoffe finden Sie in der Übersichtstabelle „Zusatzstoffe".

* Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind durch Angabe der E-Nummer oder der Verkehrsbezeichnung gekennzeichnet.

Tipps für die Verwendung

Gelbwurst ist besonders bei Kindern beliebt. Sie schmeckt besonders zu frischem Mischbrot, zu knusprigem Weißbrot oder als Auflage für Brötchen.

Tipps für die Lagerung und Haltbarkeit

Um den vollen Geschmack und das feine Aroma zu erhalten, sollte Gelbwurst kalt gelagert und möglichst frisch verzehrt werden. In Scheiben geschnitten ist Brühwurst im Kühlschrank in der Regel bei + 5 °C für 3 - 5 Tage haltbar. Ganze Stücke können bei + 5 °C ca. 5 - 7 Tage, bei + 7 °C ca. 4 Tage gelagert werden. Austrocknen und Aromaverlust wird durch Verpacken, Abdecken oder Aufbewahren in Frischhalteboxen vermieden.