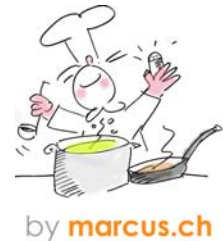


# Wildschweinbratwurst



Wursterei vom 25. März 2006 an der BBW, Winterhur

## Rezeptur

### Wildschweinbratwurst fein

5.000 kg Wildschweinfleisch  
3.000 kg Halsspeck  
0.800 kg Schwartenblock  
3.500 kg Schüttung (Appenzeller Milchflocken)

Kochsalz, Kalbsbratwurstgewürz

Schweinsdarm Kaliber 30-32

Brühzeit 25 Min. bei 72 Grad.C.

Abkühlzeit 20 Minuten bei fließendem Wasser



### Wildschweinbratwurst grob

15.000 kg Wildschweinfleisch durch 5 mm Scheibe  
2.500 kg Wildschweinbratwurst fein

Kochsalz, Schweinsbratwurstgewürz

Schweinsdarm Kaliber 30-32

Brühzeit 30 Min. bei 72 Grad C.

Abkühlzeit 25 Min. bei fließendem Wasser

*Wurster: Ueli Haas, Assistent: Marcus Schmid*