

# Presskopf

## Beschreibung:

Presskopf



## Meine Rezeptur

Schweinefleisch, Aspik, Kesselbrühe

**Würzung:** Würzmischung

## Weitere Zutaten:

Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungstoff: E 250): 1,7 g/100 g im Endprodukt nach der Herstellung

**Zusatzstoffe\*\***

\*\* vergl. Rückseite

## Hinweis für Allergiker

**Allergieauslöser gemäß hauseigener Rezeptur:**

Sellerie, Senf

## Nährwerte und Vitamine

	pro 100g	pro Portion (60 g)	Tagesbedarf (%)*
Energie	214,2 kcal	128,5 kcal	6,4
Eiweiß	18,4 g	11,0 g	22,1
Kohlenhydrate	0,2 g	0,1 g	-
Fett	14,8 g	8,9 g	12,7
Vitamin A	3,0 µg	1,8 µg	0,2
Vitamin B1	0,7 mg	0,4 mg	38,2
Vitamin B2	0,2 mg	0,1 mg	8,6
Vitamin B12	1,0 µg	0,6 µg	24,0
Eisen	1,0 mg	0,6 mg	4,3

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 an dem empfohlenen Tagesbedarf (2.000 kcal) einer erwachsenen Frau im mittleren Alter mit durchschnittlicher körperlicher Aktivität. Der Tagesbedarf variiert individuell je nach Geschlecht, Alter und körperlicher Tätigkeit.

---

## Herstellung

Das Schweinefleisch wird gepökelt und am Herstellungstag im Kessel gegart. Nach dem Erkalten wird das Einlagefleisch auf 12 mm gewürfelt. Die zuvor gepökelten und dann gegarten Schwarten werden heiß durch die 2 mm Scheibe gewolft und in die Aufgussbrühe eingerührt. Das gewürfelte Material wird mit den Gewürzen vermischt und mit der Aufgussbrühe versetzt, mit Aspik überstreut und gründlich vermengt. Die schwäbische weiße Presswurst kann sowohl in Schweinemägen als auch in Kunstdärme gefüllt werden. Anschließend wird sie gegart.

---

## Zusatzstoffe im Produkt\*

Konservierungsstoff	Natriumnitrit (in Nitritpökelsalz) (E250)
Geschmacksverstärker	Mononatriumglutamat (E621)

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

Presswürste sind regional recht verschieden, entsprechend vielfältig ist deren Verwendung. Sie sind auf jeden Fall eine deftige Brotzeit für alle Gelegenheiten und werden "am Stück" oder fein geschnitten verzehrt.

---

## Tipps für die Lagerung und Haltbarkeit

Sülzen sind aufgrund ihrer Beschaffenheit und ihrer leichten Säuerung recht gut haltbar. Um das optimale Aroma und ein appetitliches Aussehen zu gewährleisten, empfiehlt es sich, Sülzen im Kühlschrank bei + 7 °C nicht länger als 3 - 5 Tage zu lagern. Vorteilhaft ist eine entsprechende Verpackung oder Abdeckung. Ganze Sülzwürste, oder Sülzwürste, die stark gesäuert sind, halten entsprechend länger.