

-Merguez- Rezept 2022

Autor: Uwe, Wursterei Bennigsen

Rezept erstellt für:	1 Kg
Umrechnen für:	8,65 Kg

- € Kosten pro Portion
 - € Kosten für 8,65 Portionen:

Menge	Einheit	Artikel	Änderung- Anmerk.	Menge für 8,65	Einheit
	12 g	Salz, besser Meersalz		103,8 g	
	20 g	Harissa Paste		173,0 g	
	2 g	Koriander, geschrotet		17,3 g	
	2 g	Kümmel, geschrotet		17,3 g	
	1,2 g	Fenchel, geschrotet		10,4 g	
	1,2 g	Anis, geschrotet		10,4 g	
	4,5 g	Paprika, edelsüß		38,9 g	
	2,2 g	Chili, scharf		19,0 g	
	0,1 g	Chili, 1 Mio. Scoville-1MS~0,1g?		0,9 g	
	0,5 g	Zucker/ Honig		4,3 g	
	2 g	Knoblauch, frisch, evt. weniger		17,3 g	
	1 g	Minze		8,7 g	
	2 g	Bohnenkraut		17,3 g	
	2 g	Thymian		17,3 g	
	1 g	Majoran		8,7 g	
	2 g	Petersilie		17,3 g	
	1 g	Oregano		8,7 g	
	2,9 Meter	Saitling 20/22		25,1 Meter	
	2,5 Meter	Saitling 22/24		21,6 Meter	
Gewürze gesamt:				490 g	
Fleischmenge in Gramm:				8650 g	
Wurstmasse gesamt:				9.140 g	

Preiskalkulation	Materialkosten	125,00 €	140,00 €
	Arbeitszeit	- €	- €
	Rohhertrag auswählen: mittel	20,00 €	Rohhertrag: -140,00 €
	Netto VK	145,00 €	- €
	MwSt	27,55 €	- €
	Kartenpreis	172,55 €	

Änderungen- Anmerkungen: