



Delikates Leberwurst

Kennziffer:

Rezept-Nr.:

Druck:

Material

30 kg Schweineleber
70 kg fette Griffe
100 kg

Zutaten pro kg:

		Artnr:
20 g	Nitritpökelsalz	
8 g	Kalbsleberwurst	10035
1 g	Pfeffer	
1 g	Geschmacksabrunder	10385
5 g	Röstzwiebel	

Därme: Natur-;Kunststoff- oder Textildärme

Analysenwerte:

BEFFE
BEFFE im FE chem.

Beurteilung laut Leitsätze:

BEFFE
BEFFE im FE chem
hist.

Produktionshinweise:

Wolfeinsatz: 3 mm

Kuttermesser: 6

Röten: 60 ° Cel

Brühen: 80 ° C

Auskühlen: Lauwarm dann Kalt

Besonderheiten: Naturdarm evtl. Kalträuchern und in Wachs Tauchen

Verarbeitungshinweise:

- Leber von Gallengängen befreien und fein Kuttern zum Schluss gesamtes Salz zugeben
- Leber vom Kutter entnehmen
- fettes gekochtes Material in Kutter geben fein Kutter
- bei cir. 45 ° C Leber einkuttern und emulgieren
- unter Umständen, je nach Temperatur den Kochverlust ausgleichen mit Brühe oder Eis
- Gewürze untermengen
- Füllen ,
- Brühen,
- Kühlen