



Grobe Leberwurst - Hausmacher

Kennziffer:

Rezept-Nr.:

Druck:

Material

20	kg	Schweineleber
50	kg	fette Griffe
30	kg	S-Kopf und Abschnitte
100	kg	

Zutaten pro kg:

			Artnr:
20	g	Kochsalz	
8	g	Leberwurst	10043
1	g	Pfeffer	
1	g	Geschmacksabrunder	10385
10	g	frische Zwiebel	
1	g	SuperSpice Smoke II	5600717

Därme:

Analysenwerte:

BEFFE
BEFFE im FE chem.

Beurteilung laut Leitsätze:

BEFFE
BEFFE im FE chem
hist.

Produktionshinweise:

Wolfeinsatz: 3 mm

Kuttermesser: 6

Brühen: 80 ° C

Auskühlen: Lauwarm dann Kalt

Besonderheiten: Naturdarm evtl. Kalträuchern und in Wachs Tauchen

Verarbeitungshinweise:

- Leber von Gallengängen befreien blanchieren
- fettes gekochtes Material heiß
- Köpfe und Abschnitte kalt zusammen mit der Leber und Zwiebel über 3 mm wölfen
- 20 % feine Leberwurstmasse dazugeben
- Kochverlust ausgleichen mit Brühe
- Gewürze untermengen
- Füllen ,
- Brühen,
- Kühlen