



## Grobe Leberwurst -

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 | Nitritpökelsalz     |         |
| 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

Röten: 60 ° Cel.

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 wolfen
- 20 % feine Leberwurstmasse dazugeben
- Kochverlust ausgleichen mit Brühe
- Gewürze untermengen
- Füllen ,
- Brühen,
- Kühlen