



Gutsleberwurst

Kennziffer:

Rezept-Nr.:

Druck:

Material

20	kg	Schweineleber
30	kg	Schweinebauch
20	kg	S-II
30	kg	Feine Leberwurstmasse
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:

Naturdärme, Kunststoff oder Textildärme

Analysenwerte:

BEFFE
BEFFE im FE chem.

Beurteilung laut Leitsätze:

BEFFE
BEFFE im FE chem
hist.

Produktionshinweise:

Wolfeinsatz: 8 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
- S II und Schweinebauch Brühen
- zusammen mit der Leber und Zwiebel über 8 mm wölfen
- 30 % feine Leberwurstmasse dazugeben
- Kochverlust ausgleichen mit Brühe
- Gewürze und NPS untermengen
- Füllen ,
- Brühen,
- Kühlen