



Unser - Ding

Rezept - Dienst

Hausmacher Leberpresssack

Kennziffer:

Rezept-Nr.:

Druck:

Material

55	kg	Einlage Köpfe ohne Backen
15	kg	Schwarten gek. gewollft
20	kg	Leber
10	kg	Brühe
100	kg	

Zutaten pro kg:

			Artnr:
24	g	Kochsalz	
8	g	Leberwurst	10043
1	g	Pfeffer	
1	g	Geschmacksabrunder	10385
1	g	Majoran	
20	g	frisch Zwiebel	
1	g	SuperSpice Smoke II	5600717

Därme: Naturdarm oder Kunststoffbutte

Analysenwerte:

BEFFE
BEFFE im FE chem.

Beurteilung laut Leitsätze:

BEFFE
BEFFE im FE chem
hist.

Produktionshinweise:

Wolfeinsatz: 3 mm 8mm

Kuttermesser: 6

Brühen: 80 ° C

Auskühlen: Lauwarm dann Kalt

Besonderheiten: Naturdarm evtl. Kalträuchern und in Wachs Tauchen

Verarbeitungshinweise:

- Köpfe kochen ausbrechen
- Leber von Gallengängen befreien und in Stücke schneiden in heißer Brühe blanchieren
- Köpfe und Leber durch die 8 mm Scheibe wolfen
- Schwarte und Zwiebel durch die 3 mm Scheibe wolfen
- Gewürze und Salz untermengen
- mit Brühe das ganze vermengen
- füllen in Schweinekappen oder Buttdärme
- sofort brühen
- nach dem Brühen im Naturdarm kurz abspülen und im Warmrauch goldgelb räuchern
- evtl. anschließend pressen