

Leberwurst Extra fein

Die Extra feine
Leberwurst!



Grundmasse

30.000	kg	Schweineleber, frisch
32.000	kg	Schweinefleisch, fett S 60/40
33.000	kg	Fett ohne Schwarte
5.000	kg	Eis / Wasser
<hr/>		
100.00	kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

18 g	Nitritpökelsalz	
7 g	Kalbsleberwurst extra fein	Art.-Nr. F093
5 g	Paco Rosa Stabil	Art.-Nr. F186

Kunststoffdarm 40er

Arbeitsanleitung

1. Leber blasig vorkuttern, Nitritpökelsalz zugeben und bindig kuttern - Leber entnehmen.
2. Fleisch / Fett im Kutter bis > 68 °C kuttern.
3. Bei 60 °C Gewürze und Combi zugeben.
4. Eis zugeben und kühlen.
5. Bei < 55 °C Leber zugeben.
6. Auf stabile Emulsion kuttern.
7. Sofort füllen.
8. Brühen bei 76-78 °C auf Kerntemperatur 72 °C.
9. Kühlen.

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind durch den Rezeptanwender selbstverantwortlich zu prüfen.