



Fachberatung – Rezeptdienst

Bratleberwurst

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
45.00 kg Schweinekopffleisch mit Schwarte	7.00 gr christl BRAT - Leberwurst Würzung	211023
10.00 kg Innereien Kronfleisch, Herz, Milz, Zunge	2.00 gr christl AROMO - Bianco	261004
10.00 kg Fette Abschnitte	3.00 gr christl Bratenaroma Neu	161083
5.00 kg Schweineleber	1.00 gr Thüringer Majoran gerebelt	185033
5.00 kg Schwarten	0.50 gr Knoblauchpulver	185024
10.00 kg Kochbrühe		
10.00 kg Weißbrot in Brühe eingeweicht	18.00 gr Kochsalz	
5.00 kg Zwiebeln		
100.00 kg Gesamt Masse		

Verarbeitung:

- Sämtliches Fleisch- und Fettmaterial, sowie die Schwarten weich kochen.
- Schweineleber vorkuttern oder durch die feinste Wolfscheibe wolfen.
- Vorgekochtes Fleisch- und Fettmaterial, Innereien, Schwarten, Zwiebel und das eingeweichte Weißbrot alles zusammen über die 4 mm Scheibe wolfen.
- Die verbliebene Kochbrühe durch den Wolf laufen lassen.
- Kochsalz und Gewürze zugeben und kräftig durchmengen.
- Warme Bratleberwurstmasse in Schweinesaitlinge Kal. 28 / 30 luftfrei füllen.
- In ca. 150 gr. Portionen abdrehen und anschließend zu Ringe abbinden.
- Brühen: 25 - 30 Minuten bei 78°C.
- Im kalten Wasserbad oder unter der Dusche kühlen.

171018 HS

Ohne Verbindlichkeit. Dieses Rezept ist das Ergebnis praktischer Erfahrungen und Versuche. Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr. Die Vorschriften des betreffenden Landes sind zu beachten; jegliche Haftung unsererseits muss deshalb ausgeschlossen werden.