



Fachberatung – Rezeptdienst

Honig - Sahne Streichwurst

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
25.00 kg Schweineleber frisch	5.00 gr christl Emulgo L (Emulgator)	110010
55.00 kg Fette Griffe	8.00 gr christl Kalbsleberstreichwurst - Gourmet - Würzung	111032
10.00 kg Schweinefleisch mager	3.00 gr christl Aromo Bianco	261004
5.00 kg Schwarte, weich gekocht	1.00 gr christl - Aroma Röstzwiebelpulver	185119
5.00 kg Suppe / Brühe	3.00 gr christl - Elröto super	214012
100.00 kg Gesamt Masse	5.00 gr christl - LEBER - Vorbehandlung	214013
3.00 kg Zwiebel frisch	18.00 gr Nitritpökelsalz	
2.50 kg Honig		
1.30 kg Sahne		

Verarbeitung:

- Rohe Leber ohne Gallengänge, mit christl Elröto super und christl LEBER - Vorbehandlung bis zur Blasenbildung im Schnellgang fein kuttern.
- Gesamte Nitritpökelsalzmenge zuletzt zugeben und im Langsamgang ein paar Runden gut einkuttern.
- Leber aus dem Kutter nehmen und im Kühlraum abstellen.

- Schwarten weich kochen.
- Fette Griffe und mageres Fleischmaterial kernig vorbrühen (ca. 30 Min. bei 90 - 95°C).
- Bei kleineren Mengen ist es empfehlenswert, die Kutterschüssel mit heißem Wasser anzuwärmen.
- Das kernig vorgebrühte Material, sowie die weichgekochten Schwarten heiß in den Kutter geben, den Kochverlust mit heißer Suppe / Brühe (bzw. Eis bei zu hoher Temperatur) ersetzen, frische Zwiebel, aufgelöstes Emulgo L zugeben und im Schnellgang fein laufen lassen, bis eine ideale Temperatur von ca. 42°C erreicht wird.
- Honig und Sahne zugeben.
- Wenn die gewünschte Feinheit erreicht ist, die gut gekühlte Leber einkuttern und danach die Suppe zugeben (dies begünstigt das Emulgieren).
- Masse emulgieren lassen, bis sie hell sämig erscheint und mit den restlichen Zutaten fertig kuttern.

- In entsprechende Därme füllen.
- 30 Min. bei 60°C röten, anschließend bei 80°C brühen, Kerntemperatur 72°C.
- Danach gut abkühlen.
- Wenn im Natur- oder Textildarm gefüllt, dann ev. kalt nachräuchern.

151005 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.