



## Fachberatung – Rezeptdienst

# Schnittlauchleberwurst

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
50.00 kg Schweine Griffe fett	5.00 gr christl Elmulgo L (Emulgator)	110010
15.00 kg Kalbfleisch ( Brustzuschnitte )	8.00 gr christl Kalbsleberstreichwurst - Gourmet - Würzung	111032
30.00 kg Leber	3.00 gr christl Aromo Bianco	261004
5.00 kg Eis	3.00 gr christl - Elröto super	214012
	5.00 gr christl - LEBER - Vorbehandlung	214013
<b>100.00 kg Gesamt Masse</b>	5.00 gr Schnittlauch getrocknet	185070
	18.00 gr Nitritpökelsalz	

## 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.
- 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 heiß in den Kutter geben, mit heißer Brühe (Kochverlust) gut aufgeschlagenen Emulgo L zugeben und im Schnellgang fein laufen lassen, bis eine ideale Temperatur von ca. 45°C erreicht wird.
- Wenn die gewünschte Feinheit erreicht ist, das Eis und die gut gekühlte Lebermasse einkuttern.
- Masse emulgieren lassen, bis sie hell sämig erscheint und mit den restlichen Zutaten fertig kuttern.
- Schnittlauch getrocknet bei langsamer Messerwelle gleichmäßig einkuttern.
- Sofort in entsprechende Därme für Leberwurst luftfrei füllen.
- 30 Min. bei 60°C röten, anschließend bei 80°C brühen, Kerntemperatur 72°C.
- Danach ca. 3 Min. intervallduschen und anschließend im Betriebsraum abkühlen lassen.
- Im Kühlraum gut durchkühlen.

171107 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.