



Fachberatung – Rezeptdienst

Bayrischer Leberkäse - A

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
19.00 kg Rindfleisch II mager	6 gr christl Elconto	264001
16.00 kg Schweine Stelzenfleisch mager	9 gr christl Leberkäse delikatess Combi	112088
23.00 kg Speck	1 gr christl Aromo-WM	161009
19.00 kg Eis	1 gr OVERDRIVE - HB	268002
als Grobeinlage:	1 gr christl - Aroma Röstzwiebelpulver	185119
23.00 kg Schweinebauchfleisch mager vorges.	christl Knoblauch Würzpaste nach Geschmack	190026
	18 gr Nitritpökelsalz	
<hr/>		
100.00 kg Gesamt Masse		

Verarbeitung:

- Schweinebauchfleisch mit christl Elconto und Nitritpökelsalz vorsalzen und über Nacht im Kühlraum abstellen.
- Rind- und Schweinefleisch mit christl Leberkäse delikatess Combi kurz ankuttern.
- Im Schnellgang 1/2 der Schüttung und das Nitritpökelsalz zugeben.
- Masse bis ca. 4°C feinkuttern.
- Speck zugeben und emulgieren lassen (ca. 12-14°C).
- Restliche Schüttung und Zutaten zugeben und fertig kuttern bis Endtemperatur ca. 10°C.
(Das Eis - Wasserverhältnis sollte sich nach dem gekühlten Material sowie der Geschwindigkeit der Maschine richten. Durch zu große Kälte bedingte zu lange Kutterzeiten beeinträchtigen die Festigkeit und den Biss. Diese Temperaturangaben sind Richtwerte).
- Das vorgesalzene Schweinebauchfleisch 8 mm wolfen und bis zur gewünschten Körnung (5-6 mm) fertigkuttern.
- Leberkäsformen mit christl-Einlegefolie auslegen oder mit christl-Trennfett einsprühen.
- Leberkäsmasse luftfrei in Formen schlagen.
- 30 min. backen bei 150°C.
- Fertig backen bei 120°C bis Kerntemperatur 70°C

150818 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.