



Fachberatung – Rezeptdienst

Kalbsleberstreichwurst

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
45.00 kg Schweine Griffe fett	5.00 gr christl Emulgo L (Emulgator)	110010
25.00 kg Kalbfleisch (Brustzuschnitte)	8.00 gr christl Kalbsleberstreichwurst - Gourmet - Würzung	111032
20.00 kg Schweineleber frisch	10.00 gr christl Elato 100	210002
5.00 kg Kalbsleber frisch	3.00 gr christl Aromo Bianco	261004
5.00 kg Eis	1.00 gr christl - Aroma Röstzwiebelpulver	185119
100.00 kg Gesamt Masse	3.00 gr christl - Elröto super	214012
	5.00 gr christl - LEBER - Vorbehandlung	214013
	19.00 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.

- In entsprechende Natur- oder Textildärme füllen.

- 30 Min. bei 60°C röten, anschließend bei 80°C brühen, Kerntemperatur 72°C.
- Danach gut abkühlen.

Tipp:

- Wenn in Natur- oder Textildärme gefüllt wird, eventuell kalt nachräuchern.

151020 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.