



Fachberatung – Rezeptdienst

Landleberstreichwurst grob

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
36.00 kg feine Leberstreichwurstmasse	5.00 gr christl Emulgo L (Emulgator)	110010
47.00 kg Schweinebacken vorgesalzen	6.00 gr christl Landleberstreichwurst grob	111033
17.00 kg Schweineleber frisch vorgesalzen	3.00 gr christl Bratenaroma Neu	161083
	1.00 gr christl Aroma Röstzwiebelpulver	185119
	3.00 gr christl Elröto super	214012
	6.00 gr christl ELCONTO (zum Vorsalzen)	264001
	18.00 gr Nitritpökelsalz	
<hr/>		
100.00 kg Gesamt Masse		

Verarbeitung:

- Leber von den Gallengängen befreien, mit christl Elcontto und Nitritpökelsalz vorsalzen und über Nacht in den Kühlraum stellen.
- Backen mit christl Elcontto und Nitritpökelsalz (20g/kg) vorsalzen und ebenfalls über Nacht in den Kühlraum stellen.
- Leber mit heißem Wasser gut abschwellen (ca. 5 min. bei 80°C).
- Backen kernig kochen (ca. 30 min. bei 90 - 95°C).
- Gekochte Backen und überbrühte Leber 4 - 6 mm wolfen.
- Christl Emulgo L im heißen Wasser (Kochverlust) gut aufschlagen und der feinen Leberwurstmasse zusetzen.
- Feine Leberstreichwurstmasse mit den Zutaten, den gewolften Backen und der Schweineleber gut vermengen.
- In entsprechende Natur- oder Textildärme füllen.
- 30 min. bei 60°C röten, anschließend bei ca. 80°C fertig brühen (Kerntemperatur ca. 72°C)
- Danach gut abkühlen.

Tipp:

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

150820 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.