



Fachberatung – Rezeptdienst

Leberstreichwurst - Standard

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
62.00 kg Griffe und Wammen	5.00 gr christl Emulgo L (Emulgator)	110010
25.00 kg Schweineleber frisch	9.00 gr christl Kalbsleberstreichwurst - Gourmet - Würzung	111032
5.00 kg Schwarte, weich gekocht	1.00 gr christl Aromo Bianco	261004
8.00 kg Suppe / Brühe	2.00 gr christl - Bratenaroma Neu	161083
100.00 kg Gesamt Masse	3.00 gr christl - Elröto super	214012
	5.00 gr christl - LEBER - Vorbehandlung	214013
3.00 kg Zwiebel frisch	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.
- Schwarten weich kochen.
- Griffe und Wammen 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 und die weichgekochten Schwarten heiß in den Kutter geben.
- Den Kochverlust mit heißer Suppe / Brühe (bzw. Eis bei zu hoher Temperatur) ersetzen.
- Den mit heißer Brühe gut aufgeschlagenen christl Emulgo L (Emulgator), sowie die frischen Zwiebel zugeben und im Schnellgang fein laufen lassen, bis die gewünschte Feinheit und eine ideale Temperatur von ca. 42°C erreicht wird.
- 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.

151021 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.