

Delikatess Leberwurst mit Bratapfel

RNr.08.201-5

Material:

30,000 kg	Schweineleber
10,000 kg	S XII (Kopffleisch gekocht)
20,000 kg	S IX (Deckelfett) gekocht
40,000 kg	S X (mittelfette Wammen o. Schwarte), gekocht

100,000 kg Gesamt

(Auf 100 kg Masse kommen 10 L. Wasser / oder Kochverlust durch Brühe ausgleichen.)

Gewürze und Zutaten je kg Masse:

	Artikel-Nr.
19,0 g NPS	
7,0 g Kalbsleberwurst Exquisit	50.1002000
Oder:	
10,0 g Kalbsleberwurst J	50.1001000
5,0 g Kochwurstemulgator P (1:4 im heißem Wasser angerührt)	70.9870015
2,0 g Glutarom S	32.1015000
0,5 g Colarmin C	59.6100000
10,0 g Waldblütenhonig	70.9870091
40,0 g Sahne	
25,0 g Zwiebeln angedünstet	
Zusätzlich:	
50,0 g DekorWürz Bratapfel-Fruchtmix	52.5063300
2,0 g Lebkuchengewürz	52.2201000

Verarbeitung / Fertigungshinweise

Die gut gekühlte Leber von allen Gallengängen befreien. Im Schnellgang kuttern bis sie Blasen wirft, sodann das anteilige Salz zugeben und auf höchste Bindung kuttern. Aus dem Kutter nehmen und kühl stellen.

Kochwurstemulgator in heißes Wasser/Brühe einrühren und bis 20 min. vor Verarbeitung quellen lassen.

Gebrühte Wammen und Deckelfett mit Zwiebeln und vorbereiteten Emulgator in den Kutter geben und bei höchster Drehzahl und schnellem Schüsselgang fein kuttern.

Kuttergeschwindigkeit reduzieren und den Kochverlust durch Eis oder Brühe ersetzen. Die Temperatur sollte jetzt unter 40°C liegen.

Die fein gekutterte Leber zugeben und mit den restlichen Gewürzen und Salz einkuttern, bis optimale Emulgierung erreicht ist. In den letzten Runden DekorWürz Bratapfel-FruchtMix einstreuen und gut vermischen.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen und bei 78°-80°C im Wasserbad brühen. Danach im Wasserbad abkühlen. Die Würste aufhängen und ggf. gleich räuchern.

Notiz: Dieses Rezept basiert auf praktischen Erfahrungen und Laboruntersuchungen. Die richtige Anwendung liegt jedoch außerhalb unserer Verantwortung