Apfel- Zwiebelleberwurst Wintertraum

MATERIAL

20,00 kg	Schweineleber
20,00 kg	Schweinekopf, gekocht, Maske + Magerbacke
20,00 kg	Schweinbauch mager, gekocht
20,00 kg	Schweinebacke ohne Schwarte
15,00 kg	Zwiebel
5,00 kg	Brühe ungesalzen

ZUTATEN PRO KG

20,00 g	Gutsleberwurst OG	**232012**
6,00 g	Lakarom Wintertraum	**257847**
10,00 g	Zwiebeln in Scheiben	**249990**
80,00 g	Apfelstücke, geschwefelt	**240329**
1,00 g	Pfeffer weiß Premium gemahlen	**249966**
5,00 g	Leberrot	**230513**
3,00 g	Fee Leberwurst Emulgator	**227388**
18,00 g	Nitritpökelsalz 0,6%	

WURSTHÜLLE

Apfel Zwiebelleberwurst NK 45/20 SAFE-FASER NATUR (NICHT rauchdurchlässig)	**558908**
Apfel Zwiebelleberwurst NK 45/gerafft (15 Meter) SAFE-FASER NATUR (NICHT rauchdurchlässig)	**558903**

VERARBEITUNG

1. Leber ausschneiden
2. Schweinemasken/Schweineköpfe und Schweinebauch kochen (bei Verwendung von vorgepökelten Material das Nitritpökelsalz bei der Gesamtmenge berücksichtigen)
3. Schweinebacken bei 90 °C 30–45 Minuten brühen
4. Fee Leberwurst Emulgator in wenig kochend heißes, ungesalzenes Wasser einrühren und lösen
5. Die frischen Zwiebeln blanchieren
6. Das gesamte Material mit dem Fee Leberwurst Emulgator, dem Leberrot und den Zwiebeln mischen, dann durch die 3-mm-Scheibe wolfen
7. Das Salz unter die Masse mischen
8. Gutsleberwurst OG, Lakarom Wintertraum, Apfelstücke und Zwiebeln in Scheiben zugeben
9. Die fertige Masse in Wursthüllen füllen
10. Die Würste bei 78-80 °C bis zu einer Kerntemperatur von 72 °C brühen
11. Safe-Faser Därme mit Wasser - bis in den Kern - kühlen

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 ist ausdrücklich ausgeschlossen.

Produkte der folgenden Marken wurden verwendet: WIBERG Gewürzmüller

NovaTaste