

PRODUKT DES MONATS

GUTSHOFLEBERWURST MIT TOASTZWIEBELN

Die Gutshofleberwurst zeichnet sich durch einen ausgewogenen, rund-lieblichen Geschmack aus. Die fertig hergestellte Leberwurst ist somit ein Klassiker und das geschmackliche Highlight im Bereich Kochwurst. In diesem Gewürz sind die Toastzwiebeln direkt enthalten. Durch die Verwendung von Toastzwiebeln ist die Ware Allergenfrei und besitzt trotzdem das geschmackliche und unverzichtbare Aroma der Zwiebeln. Die Gutshofleberwurst ist für jede Betriebsgröße geeignet und darf in keiner Theke fehlen!

PRÄPARAT

131190 15

GUTSHOFLEBERWURST MIT TOASTZWIEBELN

Zugabe: 20 g / kg | 1 kg im Schlauchbeutel





GUTSHOFLEBERWURST MIT TOASTZWIEBELN

ZUTATEN:

20 kg	Feines Leberwurstbrät
30 kg	S IV gepökelt, gegart
27 kg	S V gepökelt, gegart
20 kg	Schweineleber roh
3 kg	Kesselbrühe fettfrei
1 kg	Nitrit-Pökelsalz
2 kg	I31190 Gutshofleberwurst mit Toastzwiebeln
200 g	M3080 Brat-ZWIEBLAN® M Bratzwiebel Aroma CLA
100 g	M7420 FARBFEST® verstärkt Umrötungshilfe

ZUBEREITUNG:

1. Die Schweinebäuche für mindestens 12 Stunden mit 20 g/kg NPS ansalzen.
2. Die S-Leber von allen Gallengängen befreien, wässern, 8-mm wolfen und mit ebenfalls mit 20 g/kg NPS ansalzen.
3. Das gepökelte Einlagefleisch bei 85 °C garen und durch die 8-mm Wolfscheibe wolfen.
4. Würz- und Wertstoffe mit der gewolften Einlage, sowie der Delikatess Leberwurst Masse vermengen. Falls die Masse zu fest erscheint, noch ein wenig mit fettfreier Kesselbrühe nachhelfen.
5. In Gutshof-Därme: Kaliber 60 (I7713), Kaliber 40 (I7712) oder Naturdärme füllen.
6. Bei 80°C auf eine KT 72 °C brühen und anschließend im lauwarmen bis kalten Wasser abkühlen.
7. Naturdarm Ware im Kaltrauch bei ca. 20 °C bis zur gewünschten Farbe räuchern oder wachsen.