



Geschmack & Technologie

Kalbfleischleberwurst

Leitsatz: 2.4.3.2.1

Rezepturnummer: ER2500742

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegseiweißfreies Fleischeiweiß $\geq 10.0\%$

Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß
 $\geq 82.0\%$

Ausgangsmaterial:

25.00 kg Schweineleber

35.00 kg S X / Schweinewammen

40.00 kg Kalbfleisch / Bauchlappen

Gewürze & Hilfsmittel:

2.00 kg Nitritpökelsalz E 250 [062503](#)

0.50 kg ORCHIDEE Feine Delikatess Leberwurst [041200](#)

0.40 kg Liq-Würz Bratzwiebel halal [052700](#)

0.20 kg AVO-Glut 2000 [069700](#)

0.20 kg AVO-Rot extra halal [062700](#)

0.30 kg Liq-Emulgator E472c4563500

Därme:

AVO Betex-Därme, Fettende KD gelb-pantone,

mit Aufdruck "Gourmet Feine Delikatess-Leberwurst" Art.-
Nr.: 0826 66

Ablauf der Verarbeitung:

Kochverluste durch Kesselbrühe ausgleichen!

Vorbereitung:

Die Leber mit 1 g/kg AVOROT Extra - aber ohne Salz -
vorkuttern.

Kuttermethode:

1. Gebrühtes Ausgangsmaterial einige Runden vorkuttern.
2. Gewürzzubereitung ORCHIDEE, Bratzwiebel und
Liq Emulgator zugeben.
3. Die Kesselbrühe langsam einlaufen lassen und alles
cremig kuttern.
4. Bei $+35\text{ }^{\circ}\text{C}$ bis $+40\text{ }^{\circ}\text{C}$ die vorgekutterte Leber
einarbeiten.
5. Salz zugeben und fertig emulgieren.

Kutterendtemperatur:

$+30\text{ }^{\circ}\text{C}$ bis $+40\text{ }^{\circ}\text{C}$

In die betreffenden Därme füllen

Im Kochschrank oder im Kessel bei $+80\text{ }^{\circ}\text{C}$ bis zu einer
Kerntemperatur von $+72\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Anschließend kalt duschen oder im Wasserbad abkühlen
lassen

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.



Geschmack & Technologie

Am darauffolgenden Tag mit AVO-Landrauch nachräuchern.

Zutaten:

Schweineleber, Kalbfleisch 38,6 %, Schweinefleisch, Speisesalz, Emulgator: E 472c Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Dextrose, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Zucker, Glucosesirup, Bratzwiebelextrakt, Aroma, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat, E 306 Tocopherol, E 304 Fettsäureester der Ascorbinsäure), Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, SELLERIEKNOLLE

Nährwerte:

Brennwert 333 Kcal
Brennwert 1378 KJ
Eiweiß 15.5 g
Kohlenhydrate 0.8 g
Zucker 0.7 g
Fett 29.7 g
gesättigte Fettsäuren 10.2 g
Salz 2.2 g

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.