



Kalbfleischleberwurst mit Trüffel

Leitsatz: 2.4.3.2.1

Rezepturnummer: ER1900281

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegseiweißreiches Fleischeiweiß $\geq 10.0\%$

Bindegewebseiweißreiches Fleischeiweiß im Fleischeiweiß $\geq 82.0\%$

Ausgangsmaterial:

25.00 kg Schweineleber

35.00 kg Schweinewammen

40.00 kg Kalbfleisch / Bauchlappen

Gewürze & Hilfsmittel:

2.00 kg Nitritpökelsalz E 250 [062503](#)

0.50 kg Feine Leberwurst/ Kalbfleisch Leberwurst Free [413500](#)

0.50 kg AVO - Ester VLOG halal [622900](#)

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

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

0.20 kg Trüffelaroma070501

2.00 kg Trüffel 4x4 mm (Tuber aestivum) 1 kg ATG 4234601

Därme:

AVO Betex-Därme, Fettende KD

mit Aufdruck "Trüffel-Leberwurst" Art.-Nr.: 0828 05

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 kalbsleberwurst free, Bratzwiebel und AVO Ester zugeben.
3. Die Kesselbrühe langsam einlaufen lassen und alles cremig kuttern.
4. Bei $+35\text{ °C}$ - $+40\text{ °C}$ die vorgekutterte Leber einarbeiten.
5. Salz zugeben und fertig emulgieren.

Kutterendtemperatur:

$+30\text{ °C}$ bis $+40\text{ °C}$

In die betreffenden Därme füllen.

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

Anschließend auskühlen 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

Zutaten:

Kalbfleisch 37,8 %, Schweinefleisch 33,1 %, Schweineleber, Speisesalz, Schwarze Sommertrüffel (Schwarzer Sommertrüffel 87 %, Wasser, Speisesalz), Emulgator: E 472c Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Dextrose, Gewürze, Maltodextrin, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat), Bratzwiebelextrakt, Aroma, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit

Nährwerte:

Brennwert 328 Kcal

Brennwert 1359 KJ

Eiweiß 15.1 g

Kohlenhydrate 0.9 g

Zucker 0.6 g

Fett 29.3 g

gesättigte Fettsäuren 10.4 g

Salz 2.1 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.