



**Geschmack & Technologie**

## Hausmacher Leberwurst grob im Glas

**Leitsatz:**  
2.4.3.2.5

**Rezepturnummer:**  
ER1604071

**Ablauf der Verarbeitung:**  
Kochverluste durch Kesselbrühe ausgleichen!

**Anforderung laut Leitsatz:**

|   |         |
|---|---------|
| Bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß im<br>Fleischeiweiß   | >= 75.0 |
| Bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß<br>(QUID Deklaration) | >= 8.0  |

**Ausgangsmaterial:**

|           |                     |
|-----------|---------------------|
| 20.00 kg  | Schweineleber       |
| 15.00 kg  | Schweinekopffleisch |
| 30.00 kg  | Wamme               |
| 30.00 kg  | Deckelfett          |
| 5.00 kg   | Zwiebeln, frisch    |
| 100.00 kg |                     |

**Gewürze & Hilfsmittel:**

|         |                                       |        |
|---------|---------------------------------------|--------|
| 2.00 kg | Nitritpökelsalz                       | 062503 |
| 0.60 kg | GROBESSA HAUSM.- LAND-<br>/LEBERWURST | 040800 |
| 0.10 kg | EU MAJORAN EXTRA GEREBELT             | 711000 |
| 1.00 kg | SAHNEPULVER                           | 077700 |

**Därme:**

Twist Off Gläser 150 - 200g

**Vorbereitung:**

Schweineköpfe (gepökelt bei roter Ware) kochen und heiß aussortieren. Bei gepökelten Köpfen auf den Salzgehalt achten! Das andere Fleischmaterial ebenfalls gar kochen. Das gesamte Material, inkl. Zwiebeln, Hilfsstoffe und Gewürze 5 mm wolfen. Anschließend mit der heißen Brühe vermengen. Temperatur nach dem Mengen +35 °C.

Die sauberen Gläser füllen (Kopfraum beachten). Die Twist Off Deckel 15 Minuten in heißes Wasser einlegen.

Im Kochschrank oder im Kessel bei +80 °C bis KT +70 bis +72 °C kochen.

Vorsichtig durch Ablaufen des warmen und Zuführen des kalten Wassers abkühlen.

Niemals kalt schocken, da sonst die Gläser springen!

**Zutaten:**

Schweinefleisch 39,1 %, Schweinespeck 33,3 %, Schweineleber 19,3 %, Zwiebeln, Speisesalz, SAHNEPULVER, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Dextrose, natürliches Aroma, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit

**Nährwerte:**

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Brennwert KJ          | 1.923KJ |
| Zucker                | 1,0g    |
| Brennwert Kcal        | 466Kcal |
| Mehrwertige Alkohole  | 0,0g    |
| Fett                  | 46,3g   |
| Eiweiß                | 10,6g   |
| Gesättigte Fettsäuren | 10,5g   |
| Natrium               | 0,8g    |
| Kohlenhydrate         | 1,7g    |
| Salz                  | 2,1g    |

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.