



# Feine Leberwurst Hybrid mit 30% Gemüse

**Leitsatz:**  
2.2312.1

**Rezepturnummer:**  
11.1.2.002

## Ablauf der Verarbeitung:

Kochverluste durch Kesselbrühe ausgleichen!

## Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß  $\geq 10.0$   
(QUID Deklaration)  
Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im  
Fleischeiweiß  $\geq 82.0$

## Ausgangsmaterial:

20,00 kg	Schweineleber
20,00 kg	Schweinefleisch S III, fett gebrüht
30,00 kg	Wammen, gebrüht
<hr/>	
70,00 kg	

## Gewürze & Hilfsmittel:

30,00 kg	Gemüsezubereitung Hybrid	3506200
1,40 kg	Nitritpökelsalz bezogen auf Fleischmaterial	062503
0,60 kg	+Feine Leberw./Kalbfleisch Leberwurst Free	413500
0,20 kg	AVOROT "EXTRA" UMRÖTEHILFSMITTEL	062700
0,50 kg	AVO - ESTER	622900
0,50 kg	AVO DEXTRO	060700

## Därme:

AVO Betex-Därme, Fettende KD gelb-pantone,  
mit Aufdruck "Gourmet Feine Delikatess-Leberwurst"  
Art.-Nr.: 0826 66

## Vorbereitung:

Das Material wie gewohnt brühen.  
Die Gemüsezubereitung fein kuttern, entnehmen und im  
Vakuumbbeutel kurz erwärmen.  
Die Leber eventuell mit Salz blasig kuttern und entnehmen.

## Kuttermethode:

1. Das gegarte Material mit dem Kochverlust, Gewürzen und  
Hilfsstoffen feinkuttern und emulgieren.
2. Bei ca. 45°C die Leber unterkuttern und emulgieren.
3. Die erwärmte feingekutterte Gemüsezubereitung einarbeiten.

## Kutterendtemperatur:

+ 30 bis 40 ° C

Im Kochschrank oder im Kessel bei + 80 ° C bis auf eine  
Kerntemperatur + 70 bis + 72 ° C garen.  
Anschließend abkühlen.

## Zutaten:

Schweinefleisch 38,9 %, Gemüse 30,0 % (Paprika, Karotten,  
Zwiebeln), Schweineleber, Schweinespeck, Wasser, Speisesalz,  
Tomatenmark, Gewürze, Emulgator: E 472c Citronensäureester  
von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Dextrose,  
Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301  
Natriumascorbat), Branntweinessig, Rapsöl, Zucker, Kräuter,  
Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit

## Nährwerte:

Brennwert KJ	1.431KJ
Zucker	1,8g
Brennwert Kcal	346Kcal
Eiweiß	12,7g
Fett	28,9g
Natrium	0,9g
Gesättigte Fettsäuren	9,6g
Salz	2,3g
Kohlenhydrate	6,3g