Rezept des Monats: Bärlauchleberwurst grob

Leberwurst bringt Geschmack aufs Brot. Ob mild-aromatisch, herzhaft oder edel-würzig – diese Wurstsorte überzeugt Genießer mit fein abgestimmten Gewürzen. Tipp für eine frühlingshafte Variante: Kombinieren Sie die Kochwurstspezialität mit Bärlauch. Dieser Frühlingsbote ist einer der ersten, der im Lenz aus dem Waldboden sprießt und das Kräutlein steckt voller Geschmack und Würzkraft.

Rezept des Monats powered by

WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE Gewürzmüller

NovaTaste

BÄRLAUCHLEBERWURST GROB

Leberwurst bringt Geschmack aufs Brot. Ob mild-aromatisch, herzhaft oder edel-würzig – diese Wurstsorte überzeugt Genießer mit fein abgestimmten Gewürzen. Tipp für eine frühlingshafte Variante: Kombinieren Sie die Kochwurstspezialität mit Bärlauch. Dieser Frühlingsbote ist einer der ersten, der im Frühling aus dem Waldboden sprießt und steckt voller Geschmack und Würzkraft.

Verarbeitung

- Die Schweineleber ausschneiden und wässern.
- SIV und SV in wolfgerechte Stücke schneiden.
- Anschließend bei 85 °C 30 Minuten brühen.
- Die Schweineleber 8 mm groß wolfen und die Hälfte des Nitritpökelsalzes hinzugebe.
- Anschließend auf Bindung mischen.
- Das SIV und SV gut erhitzt durch die 6-mm-Scheibe wolfen.
- Nach dem Wolfen die Leber und Zutaten zugeben und alles intensiv mischen.
- Die Leberwurstmasse in Wursthüllen füllen.
- Danach die Würste bei 78 °C auf eine Kerntemperatur von 72 °C brühen.
- Anschließend die Leberwurst in lauwarmem, langsam kälter werdendem Wasser abkühlen lassen.
- Die Leberwurst wie üblich räuchern.

Material

35 kg Schweineleber
30 kg Schweinefleisch SIV
35 kg Schweinefleisch SV

Zutaten pro kg

6 g Batavia Perle Extraklasse, Art.-Nr.: 226935
2 g Superba, Art.-Nr.: 227140
7 g Bärlauch Top, Art.-Nr.: 226900
5 g Leberrot, Art.-Nr.: 230513
3 g Fee Leberwurst Emulgator, Art.-Nr.: 227388
18 g Nitritpökelsalz

Wursthülle

Linnexhülle für ca. 1.200 g Fettend crème, Art.-Nr.: 500031
Leinenanmutung NK 45/21 KUTEX weiß, Art.-Nr.: 546043

Foto: NovaTaste, beigestellt

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at