Rezept des Monats: Delikatessleberwurst Typ Trüffel

Leberstreichwurst ist eine beliebte Delikatesse, die vor allem während der Festtage viele Fans hat – mit dieser Trüffel-Variante werden Sie Ihre Kunden aber wieder aufs Neue beeindrucken.

© Beigestellt

DELIKATESSLEBERWURST TYP TRÜFFEL

Leberstreichwurst ist eine beliebte Delikatesse, die vor allem während der Festtage viele Fans hat – mit dieser Trüffel-Variante werden Sie Ihre Kunden aber wieder aufs Neue beeindrucken.

Leberstreichwurst bietet delikaten Genuss und schmeckt auf ofenfrischem Brot unvergleichlich gut. Besonders exquisit lässt sich Leberstreichwurst mit dem Geschmack von Trüffel verfeinern. Der edle Pilz steht für erlesenen Genuss und ist in Form eines natürlichen Trüffelaromas universell einsetzbar.

Conzentra Typ Trüffel verfeinert nicht nur Roh- oder Leberstreichwurst, sondern auch Koch- und Rohpökelwaren. Auch in der Metzgerküche sorgt es – etwa in herbstlichen Suppen – für das gewisse Etwas.

Und das gänzlich ohne Zugabe von Allergenen sowie ohne Zusatzstoff Geschmacksverstärker. ■

Foto: NovaTaste; beigestellt (4)

Verarbeitung

- Leber fein kuttern –, bis sie Blasen schlägt.
- Nitritpökelsalz bei langsamer Messergeschwindigkeit einkuttern, bis die Leber Bindung zeigt.
- Leber aus dem Kutter nehmen.
- Gebrühtes, heißes Material vorzerkleinern.
- Brühverluste ausgleichen.
- Lebo Aktiv zugeben, dabei weiterkuttern und Brühe eingießen, Masse fein zerkleinern.
- Die gekutterte Leber bei ca. 45 °C einkuttern, bis sich die Emulsion stabil zeigt.
- Novapure Kalbsleberwurst und Conzentra Typ Trüffel zugeben.
- In Wursthüllen füllen
- Ca. 30 Minuten bei 60 °C röten, anschließend bei 78 °C brühen, Kerntemperatur 70–72 °C
- SAFEFASER Därme mit Wasser gut (bis in den Kern) kühlen.

Material
30 kg Leber
15 kg Schweinefleisch SII
55 kg Griffe/Wammen

Zutaten pro kg
8,5 g Novapure Kalbsleberwurst, Art.-Nr.: 158084
2,0 g Conzentra Typ Trüffel, Art.-Nr.: 278082
10,0 g Lebo Aktiv, Art.-Nr.: 162887
20,0 g Nitritpökelsalz

Wursthülle
Leberstreichwurst NK 45/25 SAFE-FASER gold, Art.-Nr.: 513090

Hier können Sie das Rezept als PDF downloaden (einfach auf das Bild klicken).

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at