



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 frühlingshaften Variante: Kombinieren Sie die Kochwurstspezialität mit Bärlauch. Dieser Frühlingbote 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 wolgerechte 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