

Arbeitsanweisung: Produktion des Leberkäse-Aufschnittes aus Altschaffleisch

Tabelle 1: Rezeptur Leberkäse-Aufschnitt aus Altschaffleisch

Material für 1 kg	g
Magerfleisch Altschaf	650
Leber Altschaf	150
Fett Altschaf	100
Eiswürfel	100
Gewürze und Zutaten auf 1 kg	g
Zwiebeln TK oder frisch	100
Inulin	35
NPS	14
Natriumcitrat	5,5
Meersalz	5
Gemahlener Pfeffer	4
Majoran	2,5
Ascorbinsäure	0,3

1. Sterildarm/Kunstdarm Kaliber 67 nach Herstellerangaben vorbereiten
2. Magerfleisch, Fett und Leber wolfsgerichtet in Würfel schneiden (ca. 2x2 cm)
3. Gewürze und Zutaten abwiegen (Meersalz und NPS separat)
4. Magerfleisch wolfen, 3 mm Lochscheibe
5. Fett und Zwiebel vermengen und wolfen, 3 mm Lochscheibe
6. Leber wolfen, 3 mm Lochscheibe
7. Magerfleisch einige Runden vorkuttern, dann Meersalz und NPS hinzugeben und auf höchster Stufe einige Runden trockenkuttern
8. 1/3 Eis zugeben und einige Runden kuttern
9. Fett und 1/3 Eis zugeben und einige Runden kuttern
10. Rest Eis, Leber und Natriumcitrat, Gewürze, Inulin zugeben und bis max. 8°C kuttern
11. Füllen in Kunstdarm Kaliber 67
12. Brühen im Sattedampf (ca. 96 °C) auf Kerntemperatur 72 °C
13. Abduschen
14. Leberkäse durchkühlen lassen
15. Kunstdarm entfernen und Leberkäse slicen (ca. 15 g pro Scheibe)
16. Verpackung (Vakuum oder MAP)

Gefördert durch



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Frankenförder
Forschungsgesellschaft mbH



Mehr Bio in Stadt und Land

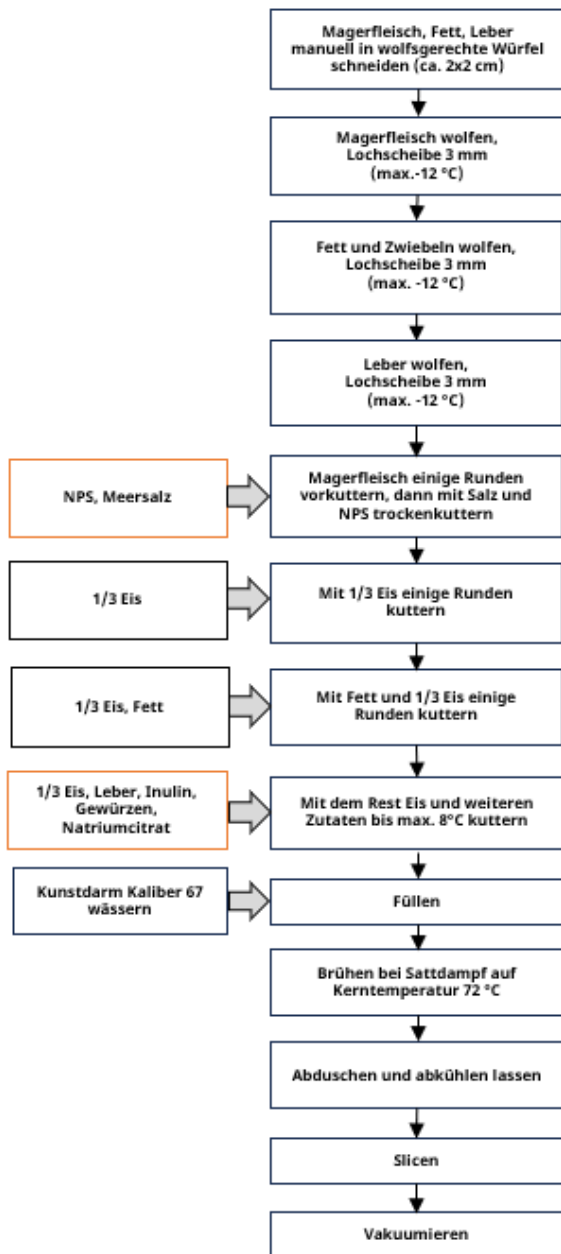


Abbildung 1: Herstellungsschema Leberkäse-Aufschnitt aus Altschafffleisch

Gefördert durch