

Kochwurstkreationen

Der Weg zur raffinierten und genussvollen **Kochwurstspezialität** geht über innovative Würz-Compounds mit trendigen Geschmackskombinationen. Besondere Wurstkreationen, in den verschiedensten Geschmacksrichtungen, finden immer mehr begeisterte Anhänger.

Tomate-Mozzarella-Leberwurst

Zutaten:

50 kg Schweinebauch (Wammen, Griffe) S V
28 kg Schweineleber S XV
14 kg Kalbfleisch KA III
5 kg Tomaten, geschält
3 kg Mozzarella
1,8 kg Nitritpökelsalz
1,4 kg **Leberwurst-Compound Caprese CL/AF**
(Art.Nr. 101006)

Herstellung:

S XV mit Nitritpökelsalz feinkuttern und dem Kutter entnehmen. S V und KA III kernig durchkochen, S V direkt in den Kutter geben und mit Leberwurst-Compound Caprese CL/AF feinkuttern. Dabei den Kochverlust mit heißer Brühe auffüllen. Bei ca. 58 °C vorgekuttertes S XV zugeben. Gegartes KA III auf 8 mm wolfen, Mozzarella und Tomaten in Würfel mit einer Kantenlänge von 5 - 8 mm schneiden und bei ca. 45 °C vorsichtig unter die Leberwurstmasse mischen. Dabei eine Kutterendtemperatur von 40 °C nicht unterschreiten. In Schweinekrausen füllen und bei 80 - 85 °C auf eine Kerntemperatur von 78 °C kochen. Im Wasserbad kühlen oder duschen. Kühlvorgang mit temperiertem Wasser beginnen. Bei ca. 25 °C auf gewünschte Rauchintensität räuchern.



Cranberry-Apfel-Leberwurst

Zutaten:

55 kg Schweinebauch (Wammen und Griffe) S V
28 kg Schweineleber S XV
10 kg Schweinekopffleisch, ohne Masken S XI
7 kg **Früchte-Mix Cranberry-Apfel CL/AF**
-getrocknet- (Art.Nr. 528500)
1,8 kg Nitritpökelsalz
1,1 kg **Leberwurst-Compound CL/AF**
(Art.Nr. 101005)

Herstellung:

Schweineleber mit gesamtem Nitritpökelsalz feinkuttern. Schweinekopffleisch und Schweinebauch kernig durchbrühen. Gekochtes Fleischmaterial mit Leberwurst-Compound CL/AF feinkuttern. Dabei den Kochverlust mit heißer Brühe auffüllen. Bei ca. 58 °C vorgekutterte Schweineleber unterkuttern. Früchte-Mix Cranberry-Apfel CL/AF -getrocknet- zum Schluss vorsichtig untermischen. Kutterendtemperatur von 40 °C nicht unterschreiten. Anschließend die Masse in entsprechende Därme füllen und bei 80 °C auf eine Kerntemperatur von ca. 78 °C kochen. Im Wasserbad kühlen oder duschen. Den Kühlvorgang mit temperiertem Wasser beginnen.

Bratapfel-Zimt-Leberwurst -Gourmet- AF

Zutaten:

- 55 kg Schweinebauch (Wammen, Griffe) S V
- 28 kg Schweineleber S XV
- 10 kg Schweinekopffleisch, ohne Masken
- 6,5 kg Bratapfel
- 1,8 kg Nitritpökelsalz
- 1,2 kg **Bratapfel-Zimt-Leberwurst CL/AF**
(Art.Nr. 101004)
- 0,5 kg **Apfelwürfel 6 x 6 mm -ungeschwefelt-**
(Art.Nr. 1019102)
- 0,2 kg **Röstzwiebeln glutenfrei CL/AF**
(Art.Nr. 1841)

Herstellung:

Schweineleber mit gesamtem Nitritpökelsalz feinkuttern. Schweinekopffleisch und Schweinebauch kernig durchbrühen. Gekochtes Fleischmaterial mit Bratapfel-Zimt-Leberwurst CL/AF feinkuttern. Dabei den Kochverlust mit heißer Kesselbrühe auffüllen. Bei ca. 58 °C vorgekutterte Schweineleber unterkuttern. Bratapfel würfeln und zum Schluss mit den Apfelwürfeln und Röstzwiebeln glutenfrei CL/AF vorsichtig untermischen. Kutterendtemperatur von 40 °C nicht unterschreiten. Bratapfel-Zimt-Leberwurst-Masse in Natur- oder Kunstdärme füllen. Bei 85 °C auf 80 °C Kerntemperatur kochen. Im Wasserbad kühlen oder duschen. Kühlvorgang mit temperiertem Wasser beginnen.



Chili-Honig-Blutwürstchen

Zutaten:

30 kg Schulterabschnitte S II
30 kg Schweinebauch S V
17 kg Schwarten
16 kg Kesselbrühe
5 kg Schweineblut
2 kg Honig
1,8 kg Nitritpökelsalz
1,5 kg **Chili-Blutwürstchen CL/AF**
(Art.Nr. 122002)

Herstellung:

S II mit S V garkochen und auf 5 mm wolfen. Die Schwarten weichkochen, in den Kutter geben und feinkuttern. Dabei heiße Kesselbrühe und Honig zugeben. Bei 40 - 35 °C Schweineblut einkuttern. Gewolfte Fleischmaterial mit Nitritpökelsalz und Chili-Blutwürstchen CL/AF vormischen, danach den Schwartenbrei gleichmäßig untermengen. Die Masse in Schweinedärme Kaliber 26/28 mm oder Saitlinge Kaliber 24/26 mm füllen. Bei ca. 85 °C auf eine Kerntemperatur von 78 °C kochen. Anschließend im Wasserbad kühlen oder duschen. Den Kühlvorgang mit temperiertem Wasser beginnen. Bei ca. 25 °C auf gewünschte Rauchintensität räuchern.



Nubassa – Taste • Tradition • Technology