

Putenleberkäse/Putenfleischkäse

MATERIAL

33 kg Putenoberkeule, entseht
25 kg Putenverarbeitungsfleisch dunkel
25 kg Eis
17 kg Sonnenblumenöl

ZUTATEN PRO KG

15,0g Geflügel Leberkäse Combi	298563
1,0g Würzomat	212397
0,3g Rosso C	135040
19,0g Nitritpökelsalz	

VERARBEITUNG

1. Putenfleisch mit dem Geflügel Leberkäs Combi einige Runden laufen lassen
2. Die Hälfte vom Eis und das Nitritpökelsalz zugeben
3. Die Masse im Schnellgang fein kuttern
4. Bei 4 °C das Pflanzenöl begeben
5. Bei 8 °C das restliche Eis zugeben
6. Fertigguttern bis zu einer Endtemperatur von 12 °C
7. In Leberkäs-Formen füllen (bei 50 % Vakuum)
8. Bei 130 °C bis zu einer Kerntemperatur von 72 °C aufbacken

Ohne Verbindlichkeit. Dieses Rezept ist das Ergebnis praktischer Erfahrungen und Versuche. Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr.
Die Vorschriften des betreffenden Landes sind zu beachten; jegliche Haftung unsererseits muss deshalb ausgeschlossen werden.

WIBERG  **NovaTaste**

NovaTaste Austria GmbH A.-Schemel-Str. 9 / A-5020 Salzburg / Tel: +43(0)662.6382.0 / office@novataste.com
NovaTaste Germany GmbH Eichendorffstr. 25 / D-83395 Freilassing / Tel: +49(0)8654.470.0 / office@novataste.com
NovaTaste Production GmbH Eichendorffstr. 25 / D-83395 Freilassing / Tel: +49(0)8654.470.0 / office@novataste.com
www.novataste.com