

Backleberkäse Meisterklasse

MATERIAL

13kg Schweinefleisch SII
30kg Schweinefleisch SIII
15kg Schweinefleisch SVI
20kg Schweinefleisch SIX
22kg Wasser/Eis

ZUTATEN PRO KG

6g Backleberkäse Meisterklasse	271552
2g Bullifos LL	227198
2g Nadurot Superaktiv	227206
18g Nitritpökelsalz	

FOLIEN

Einlegefolie f. Leberkäse 55 x 60 cm transparent	552791
--	--------

VERARBEITUNG

1. Das Magerfleisch SIII und SII sowie getrennt davon SVI und SIX durch die 3-mm-Scheibe wolfen
2. Das Material vor der Verarbeitung gut kühlen
3. Das Magerfleisch und die Zutaten einige Runden im Kutter laufen lassen
4. Anschließend ca. 40 % vom Eis hinzufügen und auf guten Verband weiterkuttern
5. Bei einer Brättemperatur von 4 °C das gewolfte Fettmaterial zufügen und auf 12–14 °C weiterkuttern
6. Danach das restliche Eis in den Kutter geben und die Masse dann wieder im Schnellgang auf 8 °C hochkuttern
7. Das Brät im Langsamgang auf 10 °C fertigkuttern
8. Leberkäseformen mit Leberkäsefolie auslegen
9. Leberkäsemasse luftfrei in die Form füllen

ZUBEREITUNG

1. Umluftofen: ca. 120 °C, Kerntemperatur 70 °C
2. Backofen: Backstufe 1: 20–30 Minuten bei 150–200 °C; Backstufe 2 : Bei 110 –130 °C, Kerntemperatur 70 °C

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 *Gewürzmüller*  **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