



HIRSCHFLEISCH LEBERTERRINE FEIN

Ausgangsmaterial

30.000 kg	Schweineleber
30.000 kg	Hirschfleisch vorgesalzen, gekocht
30.000 kg	Fette Griffe (Wamme) SIX vorgesalzen, gekocht
10.000 kg	Kochbrühe
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

20 g	Nitritpökelsalz	
7 g	Kalbsleberwurst extra fein	Art.-Nr. F093
3 g	Kochwurstemulgator	Art.-Nr. 4388

Arbeitsanleitung

1. Hirschfleisch und Fette Griffe (Wamme) mit 20 g/kg Nitritpökelsalz für mindestens 12 Stunden salzen.
Bei Verwendung eines Kochkutters kann dieser Schritt entfallen.
2. Leber fein kuttern und am Ende anteiliges Nitritpökelsalz bis zur Bindung einmischen und aus dem Kutter nehmen.
3. Das gekochte Fleischmaterial heiss in den Kutter geben.
4. Kalbsleberwurst extra fein, Kochwurstemulgator und Kochbrühe zugeben.
5. Nach einiger Zeit die Kochbrühe zugeben und weiter kuttern.
6. Die vorgekutterte Lebermasse bei 40–45 °C zugeben und fertig kuttern.
7. Abfüllen in die bereit gestellten Terrinenformen.
8. Terrinen bei 80 °C für 2.5 Stunden (2 kg Terrine) backen (langsame Umluft).
9. Terrinen auskühlen lassen.
10. Sulzspiegel aufbringen.
11. Auskühlen bis Spiegel gefestigt ist und dann verpacken.