



# WILDFLEISCH LEBERTERRINE FEIN

## Ausgangsmaterial

30.000 kg	Schweineleber
30.000 kg	Wildfleisch gekocht
30.000 kg	Fette Griffe SIX, gekocht
10.000 kg	Kochbrühe
<b>100.000 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>

## Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

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

## Arbeitsanleitung

1. Leber sehr fein kuttern, zum Schluss das gesamte Nitritpökelsalz zugeben und die Masse aus dem Kuttern nehmen.
2. Das gekochte Fleischmaterial heiss in den Kutter geben.
3. Kalbsleberwurst extra fein, Kochwurstemulgator und Kochbrühe zugeben.
4. Nach einiger Zeit die Kochbrühe zugeben und weiter kuttern.
5. Die vorgekutterte Lebermasse bei 40–45 °C zugeben und fertig kuttern.
6. Abfüllen in die bereit gestellten Terrinenformen.
7. Terrinen bei 80 °C für 2.5 Stunden (2 kg Terrine) backen (langsame Umluft).
8. Terrinen auskühlen lassen.
9. Sulzspiegel aufbringen.
10. Auskühlen bis der Spiegel gefestigt ist und dann verpacken.