



LEBERKNÖDEL

Ausgangsmaterial mit Ei und Milch

30.000 kg	Schweineleber	
27.000 kg	Schweinebauchabschnitte S IV	
6.000 kg	Vollmilch (3.5 %)	
14.000 kg	Eier	
23.000 kg	Leberknödel Mix.....	Art.-Nr. 18321
100.000 kg	Gesamtmasse	

Ausgangsmaterial ohne Ei und Milch

30.000 kg	Schweineleber	
25.000 kg	Schweinebauchabschnitte S IV	
25.000 kg	Wasser	
20.000 kg	Leberknödel Mix.....	Art.-Nr. 18321
100.000 kg	Gesamtmasse	

Arbeitsanleitung

1. Gewolfte Leber- und Schweinebauchabschnitte mit Eier und Milch bzw. mit Wasser vermischen.
2. Anschliessend den Leberknödel Mix einarbeiten und zirka 10 Minuten ziehen lassen.
3. Mit feuchten Händen zirka 80 g schwere Knödel formen.
4. Anschliessend die Knödel in leicht siedendes Salzwasser oder Fleischbrühe geben und bei 80 °C zirka 30 Minuten ziehen lassen.