

Nubassa

# Kochwurstkreationen



Der Weg zur raffinierten und genussvollen **Kochwurstspezialität** geht über innovative Würz-Compounds mit trendigen Geschmackskombinationen. Besondere Wurstkreationen, in den verschiedensten Geschmacksrichtungen, finden immer mehr begeisterte Anhänger.

# Tomate-Mozarella-Leberwurst

## Zutaten:

|        |  |
|--------|--|
| 50 kg  | Schweinebauch (Wammen, Griffe) S V               |
| 28 kg  | Schweineleber S XV                               |
| 14 kg  | Kalbfleisch KA III                               |
| 5 kg   | Tomaten geschält                                 |
| 3 kg   | Mozarella  |
| 1,8 kg | Nitritpökelsalz                                  |
| 1,4 kg | <b>Leberwurst-Compound Caprese (Art. 101006)</b> |

## Herstellung:

S XV mit Nitritpökelsalz feinkuttern und dem Kutter entnehmen. S V und KA III kernig durchkochen, S V direkt in den Kutter geben und mit Leberwurst-Compound Caprese CL/AF feinkuttern. Dabei den Kochverlust mit heißer Brühe auffüllen. Bei ca. 58 °C vorgekuttertes S XV zugeben. Gegartes KA III auf 8 mm wolfen, Mozzarella und Tomaten in Würfel mit einer Kantenlänge von 5 - 8 mm schneiden und bei ca. 45 °C vorsichtig unter die Leberwurstmasse mischen. Dabei eine Kutterendtemperatur von 40 °C nicht unterschreiten. In Schweinekrausen füllen und bei 80 - 85 °C auf eine Kerntemperatur von 78 °C kochen. Im Wasserbad kühlen oder duschen. Kühlvorgang mit temperiertem Wasser beginnen. Bei ca. 25 °C auf gewünschte Rauchintensität räuchern.



# Cranberry-Apfel-Leberwurst

## Zutaten:

|        |   |
|--------|---|
| 55 kg  | Schweinebauch (Wammen, Griffe) S V                                  |
| 28 kg  | Schweineleber S VX  |
| 10 kg  | Schweinekopffleisch, ohne Masken S XI                               |
| 7 kg   | <b>Früchte-Mix Cranberry-Apfel CL/AF -getrocknet- (Art. 528500)</b> |
| 1,8 kg | Nitritpökelsalz   |
| 1,1 kg | <b>Leberwurst-Compound CL/AF (Art. 101005)</b>                      |

## Herstellung:

Schweineleber mit gesamtem Nitritpökelsalz feinkuttern. Schweinekopffleisch und Schweinebauch kernig durchbrühen. Gekochtes Fleischmaterial mit Leberwurst-Compound CL/AF feinkuttern. Dabei den Kochverlust mit heißer Brühe auffüllen.

Bei ca. 58 °C vorgekutterte Schweineleber unterkuttern. Früchte-Mix Cranberry-Apfel CL/AF -getrocknet- zum Schluss vorsichtig untermischen. Kutterendtemperatur von 40 °C nicht unterschreiten. Anschließend die Masse in entsprechende Därme füllen und bei 80 °C auf eine Kerntemperatur von ca. 78 °C kochen. Im Wasserbad kühlen oder duschen. Den Kühlvorgang mit temperiertem Wasser beginnen.

# Bratapfel-Zimt-Leberwurst

## Zutaten:

|        |  |
|--------|--|
| 55 kg  | Schweinebauch (Wammen, Griffe) S V                   |
| 28 kg  | Schweineleber S XV                                   |
| 10 kg  | Schweinekopffleisch, ohne Masken                     |
| 6,5 kg | Bratapfel  |
| 1,8 kg | Nitritpökelsalz                                      |
| 1,2 kg | <b>Bratapfel-Zimt-Leberwurst CL/AF (Art. 101004)</b> |
| 0,5 kg | <b>Apfelwürfel 6 x 6 mm</b>                          |
|        | <b>-ungeschwefelt- (Art. 1019102)</b>                |
| 0,2 kg | <b>Röstzwiebeln glutenfrei CL/AF (Art. 1841)</b>     |

## Herstellung:

Schweineleber mit gesamtem Nitritpökelsalz feinkuttern. Schweinekopffleisch und Schweinebauch kernig durchbrühen. Gekochtes Fleischmaterial mit Bratapfel-Zimt-Leberwurst CL/AF feinkuttern. Dabei den Kochverlust mit heißer Kesselbrühe auffüllen. Bei ca. 58 °C vorgekutterte Schweineleber unterkuttern. Bratäpfel würfeln und zum Schluss mit den Apfelwürfeln und Röstzwiebeln glutenfrei CL/AF vorsichtig untermischen. Kutterendtemperatur von 40 °C nicht unterschreiten. Bratapfel-Zimt-Leberwurst-Masse in Natur- oder Kunstdärme füllen. Bei 85 °C auf 80 °C Kerntemperatur kochen. Im Wasserbad kühlen oder duschen. Kühlvorgang mit temperiertem Wasser beginnen.



# Chili-Honig-Blutwürstchen

## Zutaten:

|        |                                  |                      |
|--------|----------------------------------|----------------------|
| 30 kg  | Schulterabschnitte S II          |                      |
| 30 kg  | Schweinebauch S V                |                      |
| 17 kg  | Schwarten                        |                      |
| 16 kg  | Kesselbrühe                      |                      |
| 5 kg   | Schweineblut                     |                      |
| 2 kg   | Honig                            |                      |
| 1,8 kg | Nitritpökelsalz                  |                      |
| 1,5 kg | <b>Chili-Blutwürstchen CL/AF</b> | <b>(Art. 122002)</b> |

## Herstellung:

S II mit S V garkochen und auf 5 mm wolfen. Die Schwarten weichkochen, in den Kutter geben und feinkuttern. Dabei heiße Kesselbrühe und Honig zugeben. Bei 40 - 35 °C Schweineblut einkuttern. Gewolfte Fleischmaterial mit Nitritpökelsalz und Chili-Blutwürstchen CL/AF vormischen, danach den Schwartenbrei gleichmäßig untermengen. Die Masse in Schweinedärme Kaliber 26/28 mm oder Saitlinge Kaliber 24/26 mm füllen. Bei ca. 85 °C auf eine Kerntemperatur von 78 °C kochen. Anschließend im Wasserbad kühlen oder duschen. Den Kühlvorgang mit temperiertem Wasser beginnen. Bei ca. 25 °C auf gewünschte Rauchintensität räuchern.



*Taste • Tradition • Technology*