

PRODUKT DES MONATS**ZWIEBLING®**

... ist unser aller Liebling! ZWIEBLING® ist eine der bekanntesten groben Leberwürste auf dem deutschen Markt mit einem spezifischen Kräutergeschmack nach Majoran, Liebstöckel, Zwiebeln, Pfeffer und Koriander. Seit Jahrzehnten ist der beliebte ZWIEBLING® ein echter Klassiker im Sortiment der MOGUNTIA FOOD GROUP, dessen einzigartige Rezeptur auch heute noch Bestand hat und den Geschmack der Bevölkerung trifft.

GEWÜRZ-PRÄPARAT**M234015 ZWIEBLING® FRIOSAFE® KRÄUTER-ZWIEBELLEBERWURST**

Zugabe: 18 g / kg Fleisch

1,5 kg im Beutel

M234115 ZWIEBLING® KRÄUTER-ZWIEBELLEBERWURST OHNE GLUTAMAT

Zugabe: 18 g / kg Fleisch

1,5 kg im Beutel

WURSTHÜLLEN**M875000 ZWIEBLING® 25 ABSCHNITTE** Kaliber 45**M875200 ZWIEBLING® RAUPE** Kaliber 45**M875300 ZWIEBLING® RAUPE KS** Kaliber 45**M875400 ZWIEBLING® MINI RAUPE KS** Kaliber 33



ZWIEBLING® ORIGINALREZEPT

ZUTATEN:

20 kg S VIII gegart, nicht gepökelt
20 kg S IV gegart, nicht gepökelt
20 kg S XII Schweinemaske
25 kg Schweineleber roh
15 kg Zwiebel gedünstet

20 g/kg Nitritpökelsalz
18 g/kg ZWIEBLING® FRIOSAFE® Kräuter-Zwiebelleberw. (M2340)
3 g/kg OPTIMIX® Soft Leberwurst Emulgator (M7760)
2 g/kg LEBERFIT® Entbitterer (M7480)
1 g/kg FARBFEST® verstärkt Umrötungshilfe (M7420)

HERSTELLUNG:

1. Die Leber von Gallengängen befreien. Die Schweineköpfe bei 100 °C kochen, auslösen und sortieren.
2. Den Nackenspeck und Schweinebäuche wiegen und bei 85 °C auf KT 68 °C brühen. Die Zwiebeln schälen, in Stücke schneiden und im Wasser blanchieren oder in der Pfanne mit Butter andünsten.
3. Das gesamte Material nach dem Garen nochmals wiegen und den Kochverlust ermitteln. Den Kochverlust mit fettfreier Kesselbrühe ausgleichen (ca. 5 %).
4. Anschließend das gegarte Material mit den Zwiebeln und der Leber durch die 3 mm-Scheibe wolfen. Die Gewürze, Salz und alle MOGUNTIA-Zutaten gleichmäßig untermengen.
5. In Zwiebling®-Därme füllen.
6. Für ca. 45 Minuten bei 75-80 °C brühen und anschließend im lauwarmen bis kalten Wasser abkühlen.

