

**PRODUKT DES MONATS**

KRUSTENLEBERKÄSE

Unser Compound Krustenleberkäse ist die perfekte Kombination aus schmackhafter Würzung und benötigter Technologie. Alles in einem Produkt, was Sie für einen knusprigen Leberkäse benötigen. Ob klassisch bayrisch, als Pizza-Leberkäse oder auf griechische Art – mit unserem Kombi-Präparat lassen sich vielfältige Leber- und Fleischkäse-Spezialitäten herstellen. Und die passenden Rezepturen erhalten Sie selbstverständlich auch bei uns!

KOMBI-PRÄPARAT**M1118 15 KRUSTENLEBERKÄSE KOMBI PRÄPARAT**

Zugabe: 13 g / kg

1,3 kg im Schlauchbeutel



DE

Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • D-55129 Mainz
Tel: +49 6131 58360 • Fax: +49 6131 583658
E-Mail: moguntia@moguntia.dewww.moguntia.com

A

Perlmooserstraße 19 • A-6322 Kirchbichl
Tel: +43 5332 85550 992 • Fax: +43 5332 85550 35
E-Mail: moguntia@moguntia.at

KRUSTENLEBERKÄSE

ZUTATEN:

- 35 kg SIII Schweineverarbeitungsfleisch (Schulter)
- 15 kg RIII Rindfleisch, mager, leicht entseht
- 15 kg SIX Fettabschnitte / Deckelspeck
- 15 kg SVI Schweinebacken ohne Scharte
- 20 kg Eis
- 1,8 kg Nitrit-Pökelsalz
- 1,3 kg **M1118** Krustenleberkäse Kombi Präparat
- 1 kg **M7730** OPTIPRALL® CL pur Brühwurstoptimator PmW
- 0,2 kg **M3101** AROSTAR® extra clean CL Geschmacksveredler

ZUBEREITUNG:

1. Fleisch- & Fettmaterial auf 3 mm wolfen und kalt stellen.
2. Das gut gekühlte Magerfleisch RIII und SIII zusammen mit dem Compound M1118 Krustenleberkäse und den restlichen Additiven trocken ankuttern.
3. Das NPS und ein Drittel des Eises zugeben und bei hoher Messergeschwindigkeit bis zu einer Temperatur von 3°C kuttern.
4. Das Fettmaterial zugeben, bis zu einer Temperatur von 14°C kuttern.
5. Restliches Eis zugeben und bis zu einer KT von 10°C laufen lassen. Anschließend bei 1.000 U/Min das Brät für ca. 15 Runden „entlüften“.
6. Im Backofen bei 130°C auf eine KT von 72°C garen.



GRIECHISCHER LEBERKÄSE

ZUTATEN:

- 82 kg Krustenleberkäse
- 9 kg Feta-Käse
- 6 kg grüne Oliven
- 3 kg rote Paprikawürfel

ZUBEREITUNG:

1. Das Leberkäsebrät nach Rezeptur (s.o.) herstellen.
2. Am Vortag die Oliven heiß abspülen und abtropfen lassen.
3. Die vorbereiteten Oliven ganz in das Brät mischen oder eine Runde bei 1.000 U/Min schneiden. Danach im Rückwärtsgang den gewürfelten Feta-Käse und die Paprikawürfel untermischen. Anschließend die Masse luftfrei in die vorbereiteten Formen füllen.
4. Im Backofen bei 130°C auf eine KT von 72°C garen.



**FÜR WEITERE LECKERE REZEPTVARIANTEN
SPRECHEN SIE IHREN VERKAUFSBERATER AN**