

Zwiebling®

Wer erinnert sich noch an Max Inzinger, die Ikone der Fernsehköche der 70er Jahre in Deutschland und Werbepate der MOGUNTIA Zwiebling® Kräuterleberwurst? In dieser Zeit begann die Leberwurst ihren Siegeszug in Deutschland und ist seitdem nicht mehr aus der Wursttheke wegzudenken.

Die Rezeptur wurde nur einmal in den 90er Jahren an die neuen Leitsätze für Fleischprodukte angepasst. Der Zwiebling® ist weiterhin beliebt und verleiht mit seinem kräuterwürzigen Geschmack auch anderen Zubereitungen wie Pasteten, Leberknödeln und Eintöpfen eine besondere Note. Besonders in der kalten Jahreszeit ist eine selbstgemachte Zwiebling® Leberpate etwas ganz Besonderes.

ZWIEBLING® KRÄUTER-ZWIEBELLEBERWURST OHNE GLUTAMAT-ZUSATZ | M2341

Zugabe: 18 g/kg | 1,5 kg im Beutel

PRODUKT DES MONATS



KÜRBIS - LEBERPATÉ

ZUTATEN:

700 g	Kürbisse roh
200 g	Zwiebelwürfel
65 g	Zucker
23 g	Sonnenblumenöl
12 g	Kochsalz
1,2 kg	Schweineleber roh
1 kg	S X Wamme m.S.
800 g	Schwein Backe (SVI) mit Schwarte
1 kg	S IV magerer Schweinebauch
20 g/kg	Nitritpökelsalz (0,4 - 0,5% Nitrit)
29 g/kg	OPTIMIX® Leberpaté Emulgator M7770
15 g/kg	ZwieBLING® FRIOSAFE® Kräuter-Zwiebelleberw. M2340
4 g/kg	Honig Aroma CL M3130
1 g/kg	GLUTESSALIN® Geschmacksveredler M7500

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Kürbisse aushöhlen und das Fruchtfleisch (700g) ohne Kerne aufheben. Das Fleisch-Fettmaterial in Stücke schneiden und so lange kochen, bis die anhaftenden Schwarten weich sind. Die von den Gallengängen befreite Leber mit dem Pökelsalz ansalzen. Zwiebelwürfel zusammen mit den Kürbisstücken anbraten, mit dem Zucker karamellisieren und mit dem Kochsalz würzen. Danach kurz abkühlen lassen. Das noch heiße Fleisch wiegen um den Kochverlust zu ermitteln und zusammen mit dem angebratenen Kürbis und der Leber auf 5 mm wolfen. Alle sonstigen Gewürze und Zutaten untermischen und ca. die Hälfte des Kochverlustes in Form von Brühe langsam gut einmischen. Die Masse in die ausgehöhlten Kürbisse füllen und mit Folie abgedeckt im Backofen bei 90 °C auf KT 73 °C garen. Anschließend auskühlen lassen, mit Aspickmasse überziehen und garnieren.



ZwieBLING® DAS ORIGINAL

ZUTATEN:

20 kg	S IV magerer Schweinebauch
20 kg	S VII Nackenspeck
20 kg	S XII Schweinemaske (Schwein Fleisch Maske)
25 kg	Schweineleber roh
15 kg	Zwiebel
18 g/kg	Nitrit-Pökelsalz
18 g/kg	ZwieBLING® Kräuter-Zwiebelleberw. o. Glutamat-Zusatz M2341
5 g/kg	OPTIMIX® Leberwurst Emulgator M7750
2 g/kg	AROSTAR® M Booster M7595
1,5 g/kg	FARBFEST® E Umrötungshilfe M7461

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Leber von Gallengängen befreien und das Fleischmaterial wiegen. Geputztes Schweinemaskenfleisch vorkochen, bis sich die Schwarte leicht eindrücken lässt. Nackenspeck und Schweinebäuche KT 68 °C brühen. Anschließend zusammen mit dem Maskenfleisch wiegen, um Kochverlust zu ermitteln. Dieser wird später als Kesselbrühe wieder zugesetzt. Zwiebeln schälen, in Stücke schneiden und im Ofen oder in der Pfanne in etwas Schmalz andünsten. Gegartes Material mit Zwiebeln durch die 3mm-Scheibe wolfen. Salz mit allen Gewürzen und Umrötehilfe zugeben. Emulgator in der heißen Kesselbrühe zugeben und alles gut bindig mengen. In ZwieBLING® -Därme füllen. Für ca. 45 min. bei 75 - 80 °C brühen und anschließend im lauwarmen bis kalten Wasser abkühlen.

Mehr Infos
gibt es hier:

