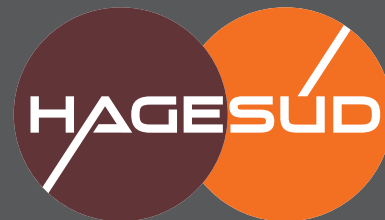


DER GEWÜRZPROFI

Die ganze Welt des Würzens



Genießen im Sommer und Herbst

5 + 6/2020



Eine HAGESÜD Erfolgsgeschichte: Die gekochte Mettwurst im Geleemantel

Heidefrühstück, Frühstücksfleisch, Vespermett – es ist ein Produkt mit vielen Namen. Das Original – die gekochte Mettwurst im Geleemantel – stammt von HAGESÜD. Mitte der 90er Jahre in Hemmingen erfunden, hat sich dieser Artikel schnell zu einem Bestseller im HAGESÜD Sortiment entwickelt.

Ob als Aufschnittware, im großen Kaliber, im Glas/Konserve oder als Portionsware – die gekochte Mettwurst im Geleemantel ist unglaublich vielseitig einsetzbar. Und umfangreich sind auch die verschiedenen Rezeptur-Ideen, mit denen der Klassiker im Lauf der Jahre immer wieder neu erfunden wurde. Eine Variante mit Schwein, Rind, Geflügel, die Schweinerolle im Gelee oder das „Gloserl-Fleisch“, um nur einige zu nennen.

Ganz neu ins Sortiment wurde die gekochte Mettwurst Komplettmischung „R“ aufgenommen. Sie basiert auf reiner Rindergelatine und ist daher eine schmackhafte Alternative für all jene, die auf den Verzehr von Schweinefleisch verzichten.

Machen Sie die Probe aufs Exempel und testen Sie unser Erfolgsprodukt. Ich wünsche Ihnen hierbei viel Erfolg und gute Geschäfte.

Ihr Michael Dörr
Teamleiter Fachberatung



Gekochte Rindsmettwurst im Geleemantel

Material:

68,0 kg	R II
6,0 kg	GEKOCHTE METTWURST KOMPLETT R oG + oA, Art. Nr. 4146 0 (entspricht 64 g per kg Fleisch/Wasser)
26,0 kg	Wasser
100,0 kg	

NEU

Würzung, Wertstoffe pro kg Fleisch/Fett:

18–20 g Nitritpökelsalz

Därme:

Sterildarm, Kal. 90/50 transparent

Herstellung:

Rindfleisch II auf 0 bis -4 °C kühlen und Masse durch die 3–5 mm Scheibe wolfen.

Gewolfte Rindfleisch mit GEKOCHTE METTWURST KOMPLETT R oG + oA bindig mischen.

Kaltes Wasser langsam einarbeiten und homogen vermischen.

Zum Schluss Nitritpökelsalz einstreuen und gleichmäßig verteilen.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen.

Wichtig:

Würste bei 40–45 °C Kammer- bzw. Kesseltemperatur ca. 30 Minuten umröten.

Anschließend Temperatur auf 75–78 °C erhöhen und ca. 90 Minuten garen.

Kerntemperatur: 72 °C.

Gebrühte Mettwurst im Geleemantel kurz duschen oder im Wasserbad kurz abkühlen lassen.

Anschließend Würste vor dem Verkauf 12–24 Stunden im Kühlraum hängend auskühlen lassen.



GEKOCHTE METTWURST KOMPLETT R oG + oA

Art. Nr. 4146 0

Würzrichtung: Pfeffer, Zwiebel, Liebstöck

Zugabe: 64 g/kg Fleisch und Wasser + NPS



Flammkuchen-Bratwurst mit 17 % Schmand, 6 % Schinken und 3 % Lauch

Material:

36,0 kg	S III
18,0 kg	S VI
18,0 kg	S IX
18,0 kg	Schmand, gefroren
6,5 kg	Roh- oder Kochschinken
3,5 kg	Lauch, blanchiert
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

18 – 20 g	Kochsalz
12 g	BRATELLA® Bacon oG, Art. Nr. 0267 0
5 g	KNACKS® Bratwurst P oG + oA, Art. Nr. 5212 2
5 g	BRATELLIN oG + oA, Art. Nr. 5103 0
1 g	SCHMAKOLINE oG + oA, Art. Nr. 0992 0
15 g	ZWIEBELSCHEIBEN, Art. Nr. 6182 0

Därme:

Saitlinge, Kaliber 22/24
oder
Schweinedarm, Kaliber 26/28

Materialvorbehandlung Einlage:

Roh- oder Kochschinken (Zu- und Anschnitte) auf 0,5 cm würfeln.
Lauch in Ringe schneiden und blanchieren.

Herstellung:

S III durch die 3 mm-Scheibe wolfen. S VI und S IX ebenfalls durch die 3 mm-Scheibe wolfen.

Das gewolfte S III im Kutter mit den Würz- und Wertstoffen, außer den ZWIEBELSCHEIBEN, Lauch und den Roh- oder Kochschinkenwürfeln, einige Runden trocken laufen lassen. Mit der $\frac{1}{2}$ des gefrorenen Schmand kuttern bis eine Temperatur von 3 – 5 °C erreicht ist.

Das gewolfte S VI und S IX einkuttern und im Schnellgang Masse auf 10 °C kuttern. Zur Restmenge gefrorenen Schmand zugeben und Brät bis auf ca. 12 °C fertig kuttern.

ZWIEBELSCHEIBEN, Lauch, Roh- oder Kochschinkenwürfel im Mischgang zugeben und gleichmäßig einmischen.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen und auf gewünschte Größe portionieren.

Würste bei 75 – 78 °C brühen, anschließend duschen oder im Wasserbad kühlen.

HINWEIS:

Durch die Verarbeitung von Schmand sind längere Standzeiten vor dem Füllen/Brühen zu vermeiden!



Hier finden Sie wöchentlich neue Ideen und Anregungen zu unseren Produkten.



BRATELLA® Bacon oG Art. Nr. 0267 0

Würzrichtung: Pfeffer, Ingwer, Zitrone, Rauch
Zugabe: 12 g / kg



Grillpraline vom Schweinerücken

Material:

- 1.000 g Schweinerückenplatten, 3 mm dick, 20 cm lang
- 300 g Rucola
- 400 g Mozzarella gerieben

Würzung, Wertstoffe pro kg:

- 50 g MARINIERSOFT® Café de Paris oG, Art. Nr. 4902 0
- 50 g PANADE S oG, Art. Nr. 5946 2

Herstellung:

Schweinerückenplatten mit PANADE S oG würzen, Rucola und Mozzarella gleichmäßig darauf verteilen, die Ränder links und rechts einschlagen und zusammenrollen.
Die Rolle halbieren ABER NICHT DURCHSCHNEIDEN!
Rolle aufklappen und spießen. Mit MARINIERSOFT® Café de Paris oG marinieren.

Herstellung:

Putenbruststreifen mit MARINIERSOFT® Sumatra Red Curry oG + oA marinieren und in Wellenform auf einen Holzspieß oder Zitronengras spießen.

Beef-Cheese-Steak Andalusia

Material:

- 1.000 g Rinderhüfte
- 600 g Bratpaprika (Pimientos de Padron)
- 400 g Cheddar-Käse

Würzung, Wertstoffe pro kg:

- 70 g MARINIERSOFT® Andalusia oG + oA, Art. Nr. 4900 0
- 50 g PANADE S oG, Art. Nr. 5946 2

Herstellung:

Hüfte zu Schmetterlingssteaks portionieren und mit geschnittenen Pimientos de Padron, Cheddar und PANADE S oG füllen.

Tasche verschließen und mit einem Spieß fixieren.

Anschließend mit MARINIERSOFT® Andalusia oG + oA marinieren.

Knabberspieß Sumatra mit Zitronengras

Material:

- 1.000 g Putenbrust, in langen Streifen
- evtl. Zitronengras zum Spießen

Würzung, Wertstoffe pro kg:

- 50 g MARINIERSOFT® Sumatra Red Curry oG + oA, Art. Nr. 4952 0



MARINIERSOFT® Sumatra Red Curry oG + oA

Art. Nr. 4952 0

Würzrichtung: Curry, Pfeffer, Paprika

Zugabe: 50 g / kg

NEU



Holzfällersteak aus der Schweineschulter

Material:

Schweineschulter, ganz, ohne Schwarte

Würzung, Wertstoffe pro kg:

50 g MARINIERSOFT® Classic oG + oA, Art. Nr. 4898 0

Herstellung:

Schweineschulter anfrieren und in ca. 1 cm dicke Scheiben sägen.
Anschließend mit MARINIERSOFT® Classic oG + oA marinieren.

Chicken Drumsticks BBQ

Material:

1.000 g Hähnchenunterkeulen

Würzung, Wertstoffe pro kg:

50 g MARINIERSOFT® Barbecue oG + oA, Art. Nr. 4901 0

Herstellung:

Hähnchenunterkeulen mit MARINIERSOFT® Barbecue oG + oA marinieren.



Hier geht es zu den
Seminarvideos...



MARINIERSOFT® Classic oG + oA Art. Nr. 4898 0

Würzrichtung: Paprika, Pfeffer, Koriander, Knoblauch
Zugabe: 40 – 50 g/kg



MARINIERSOFT® Barbecue oG + oA Art. Nr. 4901 0

Würzrichtung: Pfeffer, Paprika, Honig, Rauch
Zugabe: 50 g/kg

- ohne zugesetztes Mononatriumglutamat
- auf Basis von Rapsöl
- (fast alle) ohne allergene Rezepturbestandteile
- auf Meersalz-Basis
- wirtschaftliche Zugabemenge
- ohne Konservierungsstoffe
- ohne zugesetztes Palmfett



Schweinebraten

Material:

Schweinenacken
oder
Schweinebauch

Herstellung Würzlake:

10,00 kg Wasser/Eis
0,70 kg Kochsalz
0,15 kg ELDO® PHOS Stabilisator oG + oA, Art. Nr. 5120 3
0,60 kg EL-DO-LAK® Bratengold oG + oA, Art. Nr. 1050 2
oder
0,50 kg EL-DO-LAK® Haxengold oG + oA, Art. Nr. 5603 2

Lakeherstellung/Einspritzmenge:

Kochsalz und ELDO® Phos Stabilisator oG + oA im Wasser auflösen, anschließend EL-DO-LAK® Bratengold oG + oA ODER EL-DO-LAK® Haxengold oG + oA zugeben.
Zum Schluss die festgelegte Eismenge einrühren.

Lakekonzentration: 6 °BE

Einspritzmenge: 10 %

Außenwürzung pro kg:

10 g HAXENWÜRZER oG + oA, Art. Nr. 0634 0

Herstellung:

Bratenstücke mit der hergestellten Lake auf festgelegte Einspritzmenge mit dem Injektor impfen und im Tumbler ca. 30 – 40 Minuten bei 8 U/Min. mechanisch behandeln.
Bratenstücke mit HAXENWÜRZER oG + oA würzen.

Wichtig:

Vor dem Garen die Fleischstücke mindestens 12 Stunden liegend, ohne Lake, in der Kühlung zur Stabilisierung ruhen lassen.

Bratempfehlung:

Gewürzten Schweinebraten im Umluftofen bei 130° – 150° C auf gewünschte Kerntemperatur von 80 °C knusprig fertig braten.

Bratensauce

Material:

1.000 g Wasser

Würzung, Wertstoffe pro Liter:

100 g BRAUNE SAUCE, Art. Nr. 7090 2

Herstellung:

Entsprechende Menge Saucenpulver in kaltes bis heißes Wasser einrühren und bei mittlerer Hitze 2 Minuten unter mehrmaligem Umrühren kochen lassen.



BRAUNE SAUCE

Art. Nr. 7090 2

Würzrichtung: Bratig, kräftig

Zugabe: 100 g/Liter Wasser



Gulasch „Classic“

Material:

- 1.500 g Rindfleisch, in Würfel, 2 cm
- 1.000 g Wasser

Würzung, Wertstoffe pro 1,5 kg:

- 200 g GULASCH CLASSIC oG, Art. Nr. 5988 2
- 15 – 20 g ZIGEUNER-MIX oG + oA, Art. Nr. 0849 0

Herstellung:

Fleisch in heißem Öl anbraten, mit Wasser ablöschen und GULASCH CLASSIC oG und ZIGEUNER-MIX oG + oA einrühren.

Gulasch bei mittlerer Hitze köcheln und reduzieren lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Gulaschsuppe

Material:

- 1.000 g Wasser
- 600 g Rindfleisch, 12 mm gewürfelt
- 200 g Kartoffeln, 6 mm gewürfelt
- 100 g Paprika rot und grün, TK, in Würfel geschnitten
- 100 g Zwiebeln, in Würfel geschnitten

Würzung, Wertstoffe pro kg Wasser:

- 130 g GULASCH UNGARISCH, Art. Nr. 5990 2
- 2 g CHILI, gemahlen, Art. Nr. 6520 0

GULASCH UNGARISCH in kaltes oder warmes Wasser einrühren und aufkochen lassen. Anschließend die CHILI, gemahlen, zugeben.

Herstellung:

Rindfleisch in etwas Pflanzenöl anbraten, Gemüse dazugeben und kurz anschwitzen.

Anschließend die vorbereitete Gulaschsuppe zugeben und garen.



GULASCH CLASSIC oG

Art.Nr. 5988 2

Würzrichtung: Paprika, Zwiebel

Zugabe: 200 g für 1,5 kg Fleisch und 1 Liter Wasser



GULASCH UNGARISCH

Art.Nr. 5990 2

Würzrichtung: Tomate, Paprika, Zwiebel

Zugabe: 100 – 130 g für 1 kg Fleisch und 1 Liter Wasser



Ein echter Verwandlungskünstler: Die Weiße Sauce aus dem La Cuisine Sortiment

Meine Empfehlung aus dem La Cuisine Sortiment ist die Weiße Sauce oder Velouté, wie sie in Fachkreisen genannt wird. Sie ist ein echter „Allrounder“ in der Küche und gehört daher zu den am meisten eingesetzten Grundsauces. Vielseitig sind ihre Abwandlungsmöglichkeiten beispielsweise zur Meerrettichsauce, Senfsauce, Kapernsauce, Currysauce, Zitronensauce, Kräutersauce und vielen anderen Saucenvariationen mehr.

Wie eine Bechamel Sauce kann sie für Lasagne oder zum Überbacken von Aufläufen eingesetzt werden.

Sie erleichtert und beschleunigt die Zubereitung von Gerichten, da sie schnell und mit wenig Aufwand hergestellt werden kann. Dabei gewährleistet sie eine gleichbleibend gute Qualität.

Den Anforderungen aus dem Markt nach einer möglichst schlanken Deklaration entspricht die Weiße Sauce. Sie kommt ohne zugesetztes Mononatriumglutamat aus.

Und hier noch mein persönlicher Rezept-Tipp für Sie: die thailändische Tom Kha Gai Suppe, natürlich mit unserer Weißen Sauce – einfach köstlich!

Ihr Daniel Marquardt
Key Accounts „Food Service & LEH“



Thailändische Currysuppe (Tom Kha Gai)

Material:

- 1.000 g Wasser
- 1.000 g Kokosmilch (optional)
- 500 g Gemüsemischung TK (Wokmix oder Chinamix)
- 500 g Puten- oder Hähnchenbrust, geschnitten

Würzung, Wertstoffe:

- 120 g WEISSE SAUCE oG, Art. Nr. 4204 0
- 50 g MARINIERSOFT® Sumatra Red Curry oG + oA, Art. Nr. 4952 0

Zubereitung:

Fleisch und Gemüse mit der MARINIERSOFT® Sumatra Red Curry oG + oA marinieren und in einem Topf leicht anbraten.

Mit Wasser ablöschen und die passende Menge WEISSE SAUCE oG einrühren und leicht köcheln lassen.

Auf Wunsch die Kokosmilch zugeben und ggf. mit WEISSE SAUCE oG zusätzlich binden.

Köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist.

Für einen stärkeren Schärfegrad kann mit MARINIERSOFT® Sumatra Red Curry oG + oA nachgewürzt werden.

Mit Basmatireis servieren.



MARINIERSOFT® Sumatra Red Curry oG + oA Art. Nr. 4952 0

Würzrichtung: Curry, Pfeffer, Paprika
Zugabe: 50 g / kg



WEISSE SAUCE oG Art. Nr. 4204 0

Würzrichtung: Cremig, sahnig
Zugabe: 120 g / Liter Wasser



Wildgulasch

Material:

- 1.000 g Wildfleisch, geschnitten
oder Rind
oder Schwein
200 g Pilze (TK)

Würzung, Wertstoffe pro kg:

- 140 g ELDORADO® Gewürzsauce Burgund, Art. Nr. 4879 1
50 g ZWIEBELSCHEIBEN, Art. Nr. 6182 0

Herstellung:

Wildfleischgulasch mit ELDORADO® Gewürzsauce Burgund oG und ZWIEBELSCHEIBEN marinieren.

Zubereitung:

In der Pfanne braten oder im Ofen bei 160 °C ca. 20–25 Minuten garen.

Mit Schmand oder Crème fraîche verfeinern.

Unser Rezept-Tipp zum Wildgulasch:

Semmelknödel

Material:

- 350 g Semmeln, abgelagert, trocken, gewürfelt
550 g Milch, 40 °C
100 g SEMMELKNÖDEL, Art. Nr. 5950 2
1.000 g

Herstellung:

SEMMELKNÖDEL mit warmer Milch vermischen. Anschließend abgelagerte, trockene, gewürfelte Brötchen zugeben und einmengen. 5–10 Minuten quellen lassen.

Knödel auf gewünschte Größe portionieren, kräftig formen (ca. 100 g pro Knödel) und 25–30 Minuten im Salzwasser bei 80 °C ziehen lassen. Zum Schluss an der Luft erkalten lassen.

Därme:

Semmelknödel im Darm sind besonders rationell herstellbar. Sie sind lange lagerfähig und praktisch im Verkauf. Für die Herstellung im Darm muss die Flüssigkeitsmenge von 550 g auf 630 g erhöht werden, da lose gebrühte Semmelknödel beim Brühen bis zu 15 % an Gewicht zunehmen.

Semmelknödel im Darm werden bei 95 °C ca. 45 Min. gebrüht.



ELDORADO® Gewürzsauce Burgund oG Art. Nr. 4879 1

Würzrichtung: Rotwein, Lorbeer, Zwiebel
Zugabe: 100–140 g/kg

NEU



Unser Anspruch: Immer etwas freundlicher, persönlicher, kompetenter

Bei HAGESÜD ist die Abteilung Kundenservice das Bindeglied zwischen dem Kunden, dem Außendienst und dem Unternehmen. Die Kundenzufriedenheit hat in unserem Unternehmen höchste Priorität. Der Kundenservice engagiert sich in der täglichen Arbeit dafür, immer den bestmöglichen Service bieten zu können. Ziel ist es, die Erwartungen der Kunden nicht nur zu erfüllen, sondern diese zu übertreffen.

Wie im Außendienst gibt es auch im Kundendienst eine Zuordnung der Kunden zu den Mitarbeitern. Dies sorgt dafür, dass Sie einen persönlichen Ansprechpartner haben, der sich zuverlässig um Ihre Belange kümmert. Um den persönlichen Kontakt herzustellen, aber auch um Marktkennntnisse aufzufrischen, begleiten die Kollegen aus dem Kundendienst regelmäßig die Außendienstkollegen bei deren Kundenbesuchen. So können Anfragen und Aufträge kompetenter und persönlicher bearbeitet werden.

Die Möglichkeit, Ihren persönlichen Ansprechpartner im Kundenservice kennenzulernen, bietet auch unsere Homepage. Über diesen Link können Sie mit Eingabe Ihrer Postleitzahl die Kontaktdaten mit Bild des Sie betreuenden Kollegen aufrufen. <https://www.hagesued.eu/unternehmen/ansprechpartner/>

Jeder Kunde und jeder Kundenkontakt ist uns wichtig! Vielleicht hören oder sehen wir uns ja demnächst – wir freuen uns darauf!

Ihr Udo Bär
Leiter Kundenservice



„Klasse statt Masse!“

– ist unser Motto, welches das Denken und Handeln bei HAGESÜD seit 139 Jahren bestimmt. Eine Firmenpolitik, die konsequent auf den Erfolg der Kunden ausgerichtet ist. Denn: Nichts macht erfolgreicher, als zum Erfolg der Kunden beizutragen.

Diese Philosophie spiegelt sich natürlich auch in der Abteilung Kundenservice von HAGESÜD wieder. Um die Zufriedenheit unserer Kunden sicherzustellen, haben wir verschiedene Maßnahmen getroffen. Beispielsweise finden im 8-köpfigen Kundenservice in Hemmingen und im 4-köpfigen Kundenservice in Dortmund regelmäßig Teambesprechungen statt. Hier werden aktuelle Themen und Informationen besprochen, aber auch Erfahrungen ausgetauscht und neue Produkte geschult.

Regelmäßig reisen die Kollegen aus dem Kundendienst mit den ihnen zugeordneten Außendienstmitarbeitern zu den Kunden, die sie persönlich betreuen. Erfahrungen die sie aus diesen Kontakten mitbringen ermöglichen, dass Anfragen und Aufträge besser und individueller bearbeitet werden können. Sie fließen aber auch in die Optimierung von Produkten, Verpackungen und Prozessen mit ein.

Ein modernes Reklamationsmanagement wurde eingeführt. Damit werden diese ausgewertet, Verbesserungen und Maßnahmen erarbeitet und kurzfristig umgesetzt.

Denn bei allem was wir tun, steht der Kunde im Mittelpunkt.

„Es gilt nicht mehr: Geiz ist geil, sondern: Mehrwert ist geil.“ – wie Caspar Coppetti so schön gesagt hat.





Wildleberwurst – direkt aus dem Wald auf den Teller

Leberwurst gehört in Deutschland zu den beliebtesten Wurstsorten. Auf dem Brot ist sie ein echtes Comfort Food. Die Vielfalt ist groß, es gibt sie fein und grob, mit und ohne Kalbfleisch, geräuchert und ungeräuchert, hergestellt mit Pökel- oder Kochsalz. Oder aber ganz exquisit als Wildleberwurst.

Wildfleisch gilt als besonders exklusives Lebensmittel, was auch auf die begrenzte Verfügbarkeit aus freier Wildbahn zurückzuführen ist. Wild ist fettarm und nährstoffreich, stammt aus der Region und wächst auf natürlichem Weg heran. Da die Tiere in der Natur ihr Futter selbst aussuchen, kommt das Fleisch ohne Medikamente aus und ist reich an Eiweiß und Omega-3-Fettsäuren. Die gesunde Ernährung der Tiere mit Waldfrüchten macht sich auch im Geschmack des Wildfleisches bemerkbar. Amtliche Kontrollen garantieren, dass Fleisch von gesunden Tieren regional beim Jäger angeboten wird. Das alles bewirkt, dass das traditionelle Herbst- und Wintergericht zunehmend nachgefragt wird und nun auch ganzjährig stark im Trend liegt.

Sehr gut für die Produktion von Wildleberwurst eignet sich unser Produkt Kronella Kalbsleberwurst zartrosa exquisit (Art. Nr. 0375 0). Es ergänzt den feinen Wildgeschmack mit seiner Würzrichtung Pfeffer, Macis, Ingwer, Cardamom, Zimt und Vanillegeschmack. Für einen unvergleichlichen Schmelz und ein tolles Mundgefühl empfehle ich Ihnen zusätzlich die Verwendung unseres Leberwurstemulgators ELMOX. Probieren Sie es aus, Ihre Kunden werden begeistert sein.

Ihr Sven Meissner
Fachberater



Leberwurst mit 30% Wildfleisch

Material:

25,0 kg	Schweineleber
30,0 kg	Wildfleisch III, gebrüht
40,0 kg	S VIII, gebrüht
5,0 kg	Brühe

100,0 kg

Werden Naturdärme gefüllt ist der Brühverlust zusätzlich auszugleichen.

Würzung, Wertstoffe pro kg Grundmasse:

17 g	Nitritpökelsalz
7 g	KRONELLA KALBSLEBERWURST ZARTROSA-EXQUISIT, Art. Nr. 0375 0
5 g	ELMOX-Leberwurstemulgator oG + oA, Art. Nr. 5701 0
1 g	GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0
2 g	CARSIN RUBINROT oG + oA, Art. Nr. 5924 0
2 g	STERILATA BRATZWIEBEL oG + oA, Art. Nr. 4854 0

Därme:

Fettenden oder Kunstdärme Kaliber 60

Materialvorbehandlung:

Frische Schweineleber von Gallengängen befreien. Leber fein kuttern bis die Masse Blasen zeigt. S III und KA III mit 17 g NPS pro kg ansalzen, 12 Stunden pökeln, bei 80 °C brühen. S VIII ebenfalls bei 80 °C brühen. ELMOX-Leberwurstemulgator oG + oA in 10% der heißen Brühe bei 80 °C auflösen.

Herstellung:

Gebrühtes Wildfleisch und Fettgewebe im Kutter (Schnellgang) mit der gelösten ELMOX-Lösung auf höchste Feinheit zerkleinern. Restliche Brühe zugeben und kuttern bis die Emulsion erreicht ist. Würz- und Wertstoffe, außer Nitritpökelsalz zugeben. Vorzerkleinerte Leber bei 45–50 °C einkuttern und Nitritpökelsalz zugeben.

Masse kuttern, bis alle Bestandteile emulgiert sind.

Endtemperatur 40–45 °C. Masse in die vorbereiteten Därme füllen.

Fülltemperatur nicht unter 40 °C.

Brühtemperatur: 78–80 °C im Wasserbad bzw. in der Anlage

Kerntemperatur: 72 °C.

Würste im Wasserbad kühlen bzw. duschen

Nachbehandlung:

Würste im Kaltrauch bei 25–30 °C, mit GOLDGLANZ-RÄUCHERPULVER oG + oA, Art. Nr. 5908 0, auf gewünschte Farbe räuchern.



HAGESÜD INTERSPICE Gewürzwerke GmbH

Saarstraße 39 | 71282 Hemmingen | Telefon: 07150 / 94260 | Fax: 07150 / 942880

HeBlingsweg 32 | 44309 Dortmund | Telefon: 0231/9251510 | Fax: 0231/92515111

www.hagesued.de · Hagesüd · HagesuedInterspace · YouTube · amazon business