

Proved by Champions.

Verarbeitungsvorschlag

Backleberkäse:

Material: 40% mageres Schweinefleisch (Schulter schier)
30% Schweinebauch
10% Schweinebacken
20% Eis

Gewürze je Kilo Gesamtmasse:

16g Nitritpökelsalz
Nach Belieben 1-2g Pfeffer
Leberkäsegewürz nach Herstellerangabe (siehe Etikett)
5g Kutterhilfsmittel mit Umrötung

Das Fleisch fein wolfen und in den Kutter geben.

Zusammen mit allen Gewürzen und dem Salz kurz trocken laufen lassen.

Die Hälfte vom Eis zugeben und einkuttern. (Bis ca. 12°C)

Nun die 2. Hälfte vom Eis zugeben und bis zu einer Temperatur von ca. 14°C-15°C fertig kuttern.

Das Eis kann auch auf 4-5 mal geschüttet werden.

0,5Kg Masse in einer Form ca. 40 min bei 160°C backen

1 Kg Masse in einer Form ca. 1h bei 160°C backen.

2Kg Masse in einer Form ca. 2h bei 160°C backen.