

Proved by Champions.

Verarbeitungsvorschlag

Hausmacher Leberwurst

Material: 30% mageres Schweinefleisch (Schulter schier)
50% Schweinebauch (Nach Belieben Masken, Backen etc...)
10% Speck
10% Leber (Schwein)

Gewürze je Kilo Gesamtmasse:

16-18g Nitritpökelsalz
Nach Belieben 1-2g Pfeffer
Wurstgewürz nach Herstellerangabe (siehe Etikett)
Pro 5-6 Kg 1 frische Zwiebel (Oder angeschwitzt)
Nach Belieben Mayoran

Das Fleisch (außer Leber und Speck) in wolgferechte Stücke schneiden und bissfest kochen.

Das gekochte Fleisch zusammen mit den frischen Zutaten (Zwiebeln, Speck und Leber) durch die 4mm Scheibe wolfen.

Vorsichtig heiße Kesselbrühe dazu geben, bis eine schön gleichmäßige, leicht flüssige Masse entstanden ist.

Kräftig durchrühren, dabei alle Gewürze zugeben.

Die fertige Masse kann nun in Gläser eingekocht, oder in Därme gefüllt werden.

Die Därme werden dann bei ca. 80°C gekocht.
(Pro Darmkaliber 1 min, Bsp.: Kaliber 40, 40 min)