

Leberwürste, feingekuttert

Erläuterungen zur Kuttertechnik

Feingekutterte Leberwürste werden in der Praxis über unterschiedliche Arbeitsweisen hergestellt.

Teilweise kommt das Fleischmaterial vorgesalzen, teilweise ungesalzen zur Verarbeitung. Teilweise wird der Leber das gesamte Salz zugegeben, teilweise nur der Anteil für die Leber. Oder das gesamte Salz wird erst der Leber zusammen mit dem vorgekutterten Fleisch- und Fettmaterial zugegeben.

Auch die Kuttertechniken werden unterschiedlich durchgeführt, entscheidend für eine spezielle Kuttertechnik sind die Zusatzstoffe und die maschinellen Voraussetzungen. **Die Kuttertechniken, wie beiliegend beschrieben, haben sich in der Praxis und über eine Vielzahl von vergleichenden Versuchen als vorteilhaft erwiesen.**

Für jede Kutterart gelten die gleichen Grundsätze:

1. Leber auf höchste Feinheit vorzerkleinern, über das Blasenschlagen hinaus.
2. Bei Leberzugabe Temperatur der feingekutterten Fleisch- und Fetteile max. 50-55 °C.

Bemerkungen

1. Durch die Salzzugabe zur Gesamtmasse beim Einkuttern der Leber kann die Leber mit hoher Scherkraft eingekuttert werden. Desweiteren entsteht kein wärmebedingter Verlust an Stickoxyd.

Vorteil

Hohe Herstellungssicherheit, optimale Emulgierung.
Ausgeprägte stabile Farbe.

2. Die Zugabe der Fleischbrühe (max. 50 °C) mit der Leber ergibt eine größere Leberoberfläche.

Vorteil

Hohe Herstellungssicherheit, optimale Emulgierung.
Zarter Schmelz.
Sehr lang anhaltende Streichfähigkeit.