# A312965-9RDHCV-Bechtel 34628 Willinghausen-Zella

## Leberwurst





### Beschreibung:

Die Bauernleberwurst stammt ursprünglich aus der Hausschlachtung. Sie entspricht in der Herstellung und Zusammensetzung oft der einfachen Leberwurst und wird in der Regel nur mit Kochsalz und Gewürzen hergestellt, sie ist deshalb im Anschnitt nicht rosa, sondern grau. Wie bei jeder Leberwurst muss das Ausgangsmaterial so frisch wie möglich sein. Ideal ist es, wenn Schlachtung und Verarbeitung am selben Tag erfolgen. Die Bauernleberwurst wird üblicherweise in Naturdärme wie Schweinekrause, Schweinenachenden, Kranzdärme oder im Schweinedarm abgefüllt und geräuchert. Oft wird die Bauernleberwurst auch in Gläsern und Dosen angeboten.

### Meine Rezeptur

Schweinefleisch, Schweinemasken, Schweinefett, Schweineleber

**Würzung:** Weißer gemahlener Pfeffer, gerebelter Majoran, Mazis, Piment, Ingwer

### Weitere Zutaten:

Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungstoff: E 250): 2,0 g/100 g im Endprodukt nach der Herstellung ggf. Buchenrauch Zusatzstoffe\*\*

\*\* vergl. Rückseite

### Hinweis für Allergiker

Allergieauslöser gemäß hauseigener Rezeptur:

### Nährwerte und Vitamine

	pro 100g	pro Portion (60 g)	Tagesbedarf (%)*
Energie	516,0 kcal	309,6 kcal	15,5
Eiweiß	12,3 g	7,4 g	14,8
Kohlenhydrate	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5
Fett	49,5 g	29,7 g	42,4
Vitamin A	3793,0 μg	2275,8 μg	284,5
Vitamin B <sub>1</sub>	0,4 mg	0,2 mg	21,8
Vitamin B <sub>2</sub>	1,0 mg	0,6 mg	42,9
Vitamin B <sub>12</sub>	10,6 µg	6,4 µg	254,4
Eisen	6,0 mg	3,6 mg	25,7

Die Nährwerte beziehen sich auf die angegebene Rezeptur. Durch die handwerkliche Herstellung können sich Abweichungen ergeben. Die Angaben für die Vitamine sind Durchschnittswerte, wie sie für vergleichbare Produkte am Markt analytisch ermittelt wurden.

<sup>\*</sup> prozentualer Anteil an dem empfohlenen Tagesbedarf (2.000 kcal) einer erwachsenen Frau im mittleren Alter mit durchschnittlicher körperlicher Aktivität. Der Tagesbdarf variiert individuell je nach Geschlecht, Alter und körperlicher Tätigkeit.

## A312965-9RDHCV-Bechtel 34628 Willinghausen-Zella

### Herstellung

Um das volle Aroma der Bauernleberwurst zu erreichen, müssen die Ausgangsmaterialen möglichst frisch verarbeitet werden. In Gegensatz zu Brüh- und Rohwurst wird das verwendete Fleisch in der Regel vorgegart. Am Herstellungstag wird zuerst die frische Schweineleber unter der Zugabe des Salzes im Kutter vorbereitet. Gleichzeitig wird das im Kessel erhitzte und leicht abgekühlte Fleisch gewolft und anschließend im Kutter zerkleinert und die gemahlene Schweineleber untergehoben. Anschließend wird die zuvor im Wolf geschrotete Grobeinlage in die Leberwurstmasse eingearbeitet und die Gewürze hinzugefügt. Die nunmehr fertige Leberwurst wird in Naturdärme gefüllt und im Kessel nochmals erhitzt. Zum Schluss wird die Bauernleberwurst im Wasserbad abgekühlt und im Kaltrauch geräuchert.

### Zusatzstoffe im Produkt\*

Geschmacksverstärker	Mononatriumglutamat (E621)	Eine tabellarische Übersicht über die Zusatzstoffe finden Sie in der Übersichtstabelle 'Zusatzstoffe'.	
		* Kennzeichnunspflichtige Zusatzstoffe sind durch Angabe der E-Nummer oder der Verkehrsbezeichnung gekennzeichnet.	

### Tipps für die Verwendung

Auch die groben Leberwürste wie Bauernleberwurst, Hausmacher Leberwurst oder Gutsherrnleberwurst werden als rustikaler Brotaufstich auf Brötchen, frischem Baguette oder herzhaftem Bauernbrot geschätzt. Das Leberaroma kann mit frischen Zwiebelringen oder Schnittlauch unterstrichen werden.

### Tipps für die Lagerung und Haltbarkeit

Für Leberwurst gilt: je frischer desto besser! Um den vollen Geschmack und das feine Leberaroma zu erhalten, sollte Leberwurst im Kühlschrank bei + 5 °C nicht mehr als 3 - 5 Tage gelagert werden. Um das Austrocknen und Aromaverlust zu vermeiden, sollte die Wurst verpackt, abgedeckt oder in Frischhalteboxen aufbewahrt werden.