



Leberblutwurst – Vorstudie 2023

Idee / Zielsetzung

Blut- und Leberwürste gehören zur Tradition der „Metzgete“. Sie werden aus praktischen Gründen oft gleichzeitig hergestellt, aus Teilen des Schweins, die sich für haltbare Produkte nicht eignen (bzw. vor der Erfindung des Kühlschranks nicht eigneten).

So haben es die in der Schweiz im Winterhalbjahr so beliebten Würste auch gemeinsam in den Namen des VBL gebracht.

Die VBL-Akademie hat es sich zur Aufgabe gemacht, alte Rituale und Traditionen zu pflegen, aber auch mögliche Weiterentwicklungen zu evaluieren.

Eine neue Idee: die Kombination von Blut- und Leberwurst, die „Leberblutwurst“. Die möglichen Vorteile:

- Kombination der Aromen
- Vereinfachte Herstellung, speziell bei Kleinmengen (kein Vorkochen der Fleischstücke, kein Fleischwolf erforderlich)
- Etwas neues, ein neuer Trend

Eine Internet- Recherche (deutsch und englisch, inkl. KI- Chat hat kein brauchbares Resultat geliefert. Der Link <https://www.chefkoch.de/rs/s0/leberblutwurst/Rezepte.html> ergibt keine Hinweise auf die Kombination.

Versuche am 16. September 2023, anlässlich der VBL-Sommermetzgete 2023

Am offiziellen VBL-Anlass wurden ca. 9 Liter Schweineblut mit 9 Liter Milch / Rahm sowie Zwiebeln & Fett sowie Salz und Gewürzen verarbeitet. Somit stand ca. 20 kg bzw. 20 Liter Gemisch für das Befüllen der Darmabschnitte zur Verfügung. Abzüglich der üblichen Verluste beim Abfüllen konnten somit insgesamt ca. 45 reguläre Würste à 300 g produziert werden:

- Ca. 30 normale Blutwürste
- Ca. 15 Leberblutwürste
- 1 Riesen-Bluthund mit ca. 5 KG Inhalt mit Hülle aus Rinderkollagen, der aber beim Schwellen platzte und als Totalschaden verbucht werden musste



Der Rieserblutwurst mit Rinderkollagenhülle nach dem Befüllen und nach dem Totalverlust beim Schwellen

Die Herstellprozedur

Für den Versuch mit Leberblutwürste standen ca. 5 Liter normale Blutwurstmischung und 400 g rohe, geschneitzelte Kalbsleber von Metzgerei Stocker, Obfelden, zur Verfügung.

Wie beim Herstellen konventioneller Blutwürste wurden gepökelte Därme verwendet, die zuerst einige Stunden gewässert wurden, dann in ca. 25 cm lange Stücke zerschnitten und einseitig Zugebunden. Vor dem Befüllen wurde allfälliges Restwasser im Innern abgestriipt.

Die Füllsequenz:

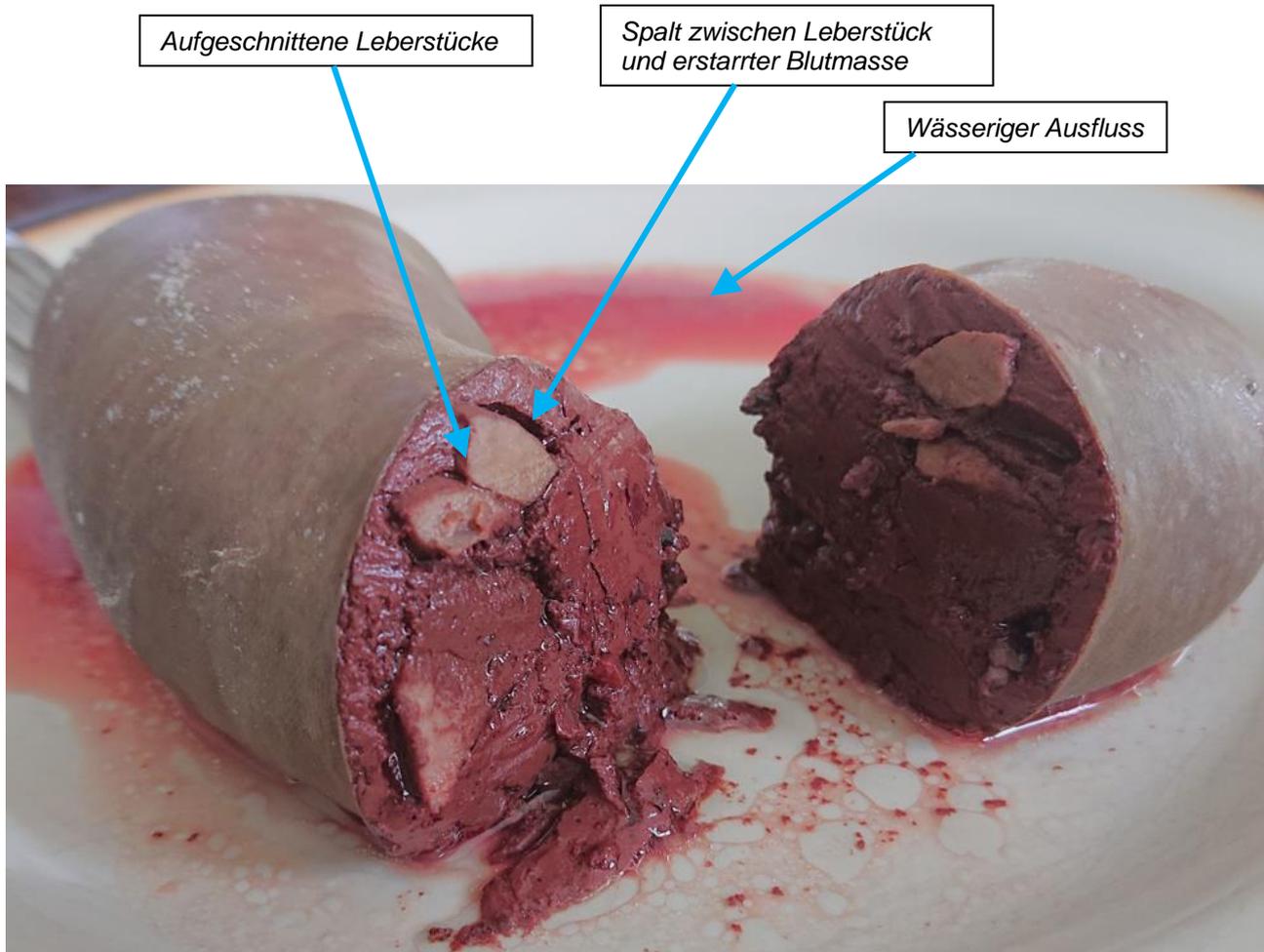
- Teilfüllung mit Blutwurstmischung ab Bidon mit Kugelhahn
- Einfüllen ca. 40 g Leberstückchen per Suppenlöffel
- Restfüllung mit Blutwurstmischung
- Abbinden mit roter Hanfschnur zur Kennzeichnung

Das Brühen erfolgte genau wie bei den reinen Blutwürsten, ca. 30 – 40 Minuten bei rund 80°C

Resultat



*Eine **Leberblutwurst** nach dem Brühen: äusserlich von einer traditionellen Blutwurst nicht zu unterscheiden*



Auffälligkeiten beim Aufschneiden:

- Der Schnittspiegel ist einigermaßen i.O., durch die Leberstücke etwas beeinträchtigt
- Die Leberstücke sind einigermaßen gleichmässig verteilt und auch in der Wurstmittle vorhanden
- Neben wenig Fett tritt beim Aufschneiden eine erhebliche Menge rosafarbiger wässriger Ausfluss auf

Die Verkostung

Aroma und Konsistenz wurde von den Anwesenden positiv beurteilt. Die Würzung der Blutmischung dominiert, die Leber ist eher unauffällig, da in Farbe und Beschaffenheit ähnlich der Blutmasse. Hoher Mundertikwert !

Der Prototyp der neuen Wurstsorte ist somit ein Erfolg. Es besteht allerdings noch Optimierungspotential, vgl. oben

Mögliche Ursachen für Austritt von wässriger Flüssigkeit

1. Kontraktion der Leber durch das Koagulieren der Proteine und Abscheiden von Flüssigkeit nach dem Koagulieren der Blutmasse (ähnlicher Effekt wie beim Anbraten)
2. Osmotischer Druck wegen dem höheren Kochsalzgehalt der Blutmasse
3. Eine unbekannt chemische Reaktion

Die Ursache Nummer 1 erachtet der Schreibende als die Wahrscheinlichste.

Folgerungen

Beim nächsten Versuch soll versucht werden das Austreten von wässriger Flüssigkeit aus der Leber beim Erwärmen zu mindern oder verhindern.

Das könnte mit folgendem Vorgehen oder Kombinationen davon erfolgen:

- Trockentupfen der Leber vor dem Einfüllen
- Anbraten der Leber vor dem Einfüllen
- Mehlen der Leber vor dem Einfüllen

Die VBL-Akademie plant, anlässlich der VBL-Sommermetzgete 2024 weitere Versuche zu fahren:

- Schweinsleber anstatt Kalbsleber
- Trockentupfen, anbraten und salzen der geschnetzelten Leber vor dem Befüllen
- Verschiedene Mengenanteile der Leber

Die Zukunft

- Zusammenarbeit mit einer Metzgerei / Produktionsbetrieb für die Weiterentwicklung ?
- Markenschutz ?
- Publikation in Fachzeitschriften ?
- Lizenzvergabe für die Herstellung ?

Der Autor:



Wädi Keller

Rektor der VBL- Akademie

Obfelden, 6.10.2023

