

# Produktentwicklung für Wurstwaren und Spezialitäten aus Schaf- und Ziegenfleisch

## Rezepte von Hermann Jakob

### Lammsalami/Ziegensalami

50 % mageres Fleisch vom Altschaf	Fleisch und Fett leicht anfrieren, mit Salz, Gewürzen und Starterkulturen mischen und 3mm wolfen	27,0 g Salz Starterkulturen
50 % Lammbauch		2,0 g Pfeffer 0,5 g Paprika 0,5 g Muskat 3,0 g Rohrzucker
	Gut durchmengen	
	Füllen in durchlässige Därme	2,0 g Knoblauchpaste

### Leberkäse, Lyoner

60 % Ziegenfleisch, mager	Fleisch mit Salz, Senfmehl und eventuell Kutterhilfsmittel bis 0 °C kuttern	20,0 g Salz, 5,0 g Senfmehl 1,0 g Phosphat
20 % Eis	Mit etwas Eis bindig kuttern und dann abwechselnd Eis und Öl in kleinen Portionen unterkuttern zuletzt Gewürze dazugeben	2,5 g Pfeffer 0,2 g Kümmel 1,5 g Muskat 0,5 g Koriander 0,2 g Ingwer 0,5 g Piment, Zwiebel, Knoblauch
20 % Öl		
In Formen füllen und bei 120 °C bis mindestens 68 °C Kerntemperatur backen.		