

Appenzeller Siedwurst

Zusammensetzung:	40 %	Rindfleisch	R III
	10 %	Kalbfleisch	K III
	20 %	Wurstspeck	S VI
	<u>30 %</u>	Eis - Wasser	
	100 %		

Salz / Gewürze**Je kg / Brät**

19 g	Kochsalz
1 g	Pfeffer
1 g	Muskatnuss
½ g	Knoblauch
½ g	Kümmel gemahlen
3 g	Phosphat

Verarbeitung:

Im Blitz

Darm:

Rindskranzdarm getrocknet 30/32 mm oder Schweinsdünndarm 30/32 mm

Bemerkung:

Appenzeller Siedwürste werden paarweise abgespiesselt und roh verkauft.

Saucisse à bouillir d'Appenzell

Composition:	40 %	Viande de boeuf	B III
	10 %	Viande de veau	V II
	20 %	Lard de fabrication	P VI
	<u>30 %</u>	glace - eau	
	100 %		

Sel / épices**par kg de pâte**

19 g	sel de cuisine
1 g	poivre
1 g	muscade
½ g	ail
½ g	cumin concassé
3 g	phosphate

Préparation:

Au blitz

Boyaux:

Courbes de boeuf séchées 30/32 mm, menus de porc 30/32 mm

Remarque:

Cette saucisse est originellement proposée par paire, fermée avec des bâtonnets et vendue crue.