

Bratwurst nach Bauernart

Zusammensetzung:	75 %	Schweinefleisch	S III, 5 od. 8 mm
	<u>25 %</u>	Halsspeck	S V, 5 od. 8 mm
	100 %		

Salz / Gewürze**Je kg / Brät**

17 g	Kochsalz
2 g	Pfeffer
2 g	Macis
1 g	Majoran
10 g	Weisswein

Verarbeitung:

Fleisch und Speck, mit Vorteil schlachtwarm, scheffeln und mit dem Salz und den Gewürzen gut vermengen.

Darm:

Schweinsdünndarm 28/30 oder 30/32 mm.

Die Wurst wird roh verkauft.

Waadtländer Bratwurst

Wird nach ähnlicher Rezeptur hergestellt. Das Brät wird in Schweinsdünndärme am Meter gestossen und spiralförmig präsentiert. Waadtländer Bratwurst wird roh, nach Gewicht verkauft.

Saucisse à rôtir de porc (vaudoise)

(Mode Suisse Allemande)

Composition:	75 %	Viande de porc	P II, 5 ou 8 mm
	<u>25 %</u>	Lard de cou	P V, 5 ou 8 mm
	100 %		

Sel / épices**par kg de pâte**

17 g	sel de cuisine
2 g	poivre
1 g	muscade
1 g	macis
½ g	marjolaine
10 g	vin blanc

Préparation:

Hacher la viande de porc avec le lard, ajouter le sel, les épices, pétrir et embosser au mètre ou en portions.

Boyaux:

Menus de porc 28/30 ou 30/32 mm

Remarque:

La saucisse est embossée au mètre, présentée en spirale et vendue crue, au poids.

Saucisse à rôtir de porc

Il s'agit là de presque, voir de la même recette que la saucisse à rôtir Vaudoise. Cette saucisse sera embossée en portions et vendue crue.