

## Rohwurstwaren

### Bauernschüblig

<b>Zusammensetzung:</b>	40 %	Kuhfleisch	R III, 3 mm
	35 %	Schweinefleisch	S II
	<u>25 %</u>	Rückenspeck	S VII
	100 %		

### Salz / Gewürze Je kg / Brät

20 g	Nitritpökelsalz
7 g	Kochsalz
1 g	Pfeffer
1 g	Knoblauch
3 g	Rum oder
5 g	Rotwein Umrötehilfsmittel (ohne Salpeter) Starterkulturen

### Verarbeitung:

Kuhfleisch vorzerkleinern – Schweinefleisch, Speck und Gewürze begeben – bis zu einer Körnung von 3 – 4 mm scheffeln oder blitzten – mit dem Salz sorgfältig mengen oder ausblitzen.

Die gefüllten Würste in ein Gefäß streichen – zudecken und bei 18 – 20° C umröten.

### Darm:

Schweins- oder Hautfasersaitling (Colagen)

### Trocknen:

Kalt- oder Bauernrauch 15 – 20° C oder schwarz räuchern.

## Charcuteries crues

### Schublig de campagne

<b>Composition:</b>	40 %	Viande de vache	B III, 3 mm
	35 %	Viande de porc	P II
	<u>25 %</u>	Lard de dos	P VII
	100 %		

### Sel / épices par kg de pâte

20 g	sel nitrité
7 g	sel de cuisine
1 g	poivre
1 g	ail
3 g	rum ou
5 g	vin rouge additifs de rubéfaction (sans salpêtre), cultures de départ

### Préparation:

Hacher ou blitzer la viande de vache, celle de porc, le lard, ajouter les épices, le sel et pétrir soigneusement. Granulation finale 3 à 4 mm. Egaliser et aligner ces saucisses dans un récipient, les recouvrir, les mettre dans un local pour la rubéfaction à une température de 18 – 20° C.

### Boyaux:

Menus de porc ou artificiels

### Séchage:

A froid, campagnard ou fumage noir 15 – 20 ° C