

Brühwurstwaren

Kalbsbratwurst

Zusammensetzung:	32 %	Kalbfleisch	K II
	8 %	Schweinefleisch	S II
	25 %	Halsspeck	S V
	5 %	Kalbskopfblock	
	30 %	Eiswasser oder Milch	
	100 %		

Salz / Gewürze

Je kg / Brät

19 g	Kochsalz
1 ½ g	Pfeffer
1 g	Macis
¼ g	Zitronengewürz
1 g	Flüssigwürze
1 g	Streuwürze
5 g	Frischzwiebeln
3 g	Phosphat
	Milcheiweiss (siehe unten)

Verarbeitung:

Im Blitz.

Darm:

Schweinsdünndarm 26/28 oder 28/30 mm

Brühen:

20-25 Min. bei 75 °C

Kühlen:

Wasserbad

Bemerkung:

Anstelle der Milch kann Milchpulver oder Milcheiweiss eingesetzt werden. Damit man den Namen Kalbsbratwurst gebrauchen kann, muss der Anteil Kalbfleisch mind. 50 Massenprozent ausmachen (Masse = feste Bestandteile ohne Wasser/Eis/Milch).

Charcuteries échaudées

Saucisse à rôtir de veau

Composition:	32 %	Viande de veau	V II
	8 %	Viande de porc	P II
	25 %	Lard de cou	P V
	5 %	bloc de tête de veau	
	30 %	glace – eau ou lait	
	100 %		

Sel / épices

par kg de pâte

19 g	sel de cuisine
1 ½ g	poivre
1 g	macis
¼ g	citron
1 g	condiment liquide
1 g	condiment
5 g	oignons frais
3 g	phosphate
	protéine lactique = voir plus bas

Préparation:

Au blitz.

Boyaux:

Menus de porc 26/28 ou 28/30 mm

Cuisson:

20 - 25 min. à 75 °C

Refroidissement:

Bain d'eau

Remarque:

En lieu et place de lait, il est permis d'utiliser de la poudre de lait ou de la protéine lactique. Une saucisse de veau peut seulement se dénommer "saucisse de veau" si le pourcentage de la viande de veau dépasse ou est égal à 50 % de la masse ferme (sans eau, glace ou lait)