

Rohwurstwaren

Landjäger

Zusammensetzung:	80 %	Kuhfleisch	R II, 3 mm
	20 %	Rückenspeck	S VII
	100 %		

Salz / Gewürze Je kg / Brät

20 g	Nitritpökelsalz
7 g	Kochsalz
1 g	Pfeffer
1 g	Koriander
3 g	Kümmel gebrochen
1 g	Knoblauch
5 g	Rotwein
	Umrötehilfsmittel (ohne Salpeter)
	Starterkulturen

Verarbeitung:

Kuhfleisch im Blitz 4 – 5 Runden vorzerkleinern – Speck begeben – mit den Gewürzen bis zu einer Körnung von 3 - 4 mm blitzen – Salz gegen den Schluss begeben.

Darm:

Schweins oder Hautfaserdarm (Colagen)

Trocknen:

Kaltrauch 20 – 25° C

Charcuteries crues

Gendarmes

Composition:	80 %	Viande de vache	B II, 3 mm
	20 %	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	coriandre
3 g	cumin moulu
1 g	ail
5 g	vin rouge
	additifs de rubéfaction (sans salpêtre),
	cultures de départ

Préparation:

Blitzer 4 à 5 tours la viande de vache, ajouter le lard, les épices et vers la fin le sel. Granulation finale 3 à 4 mm.

Boyaux:

Menus de porc ou à fibres de peaux

Séchage:

A froid 20 – 25° C