

Rohwurst mit abgebrochener Reifung

Luganighe

Zusammensetzung:	40 %	Schweinefleisch	S III, 8 mm
	35 %	Brustspeck	S IV, 8 mm
	20 %	Rindfleisch	R III, 3 mm
	<u>5 %</u>	Schwarten frisch	3 mm
	100 %		

Salz / Gewürze Je kg / Brät

18 g	Nitritpökelsalz
5 g	Kochsalz
1 g	Pfeffer
½ g	Knoblauch
½ g	Muskatnuss
1/8 g	Zimt
20 g	Rotwein
	Umrötehilfsmittel spez. für Rohwurst mit abgebrochener Reifung. Anstelle von Starterkulturen können auch Baktofermente eingesetzt werden.

Verarbeitung:

Rohmaterial leicht anfrieren – Kuhfleisch und Schwarten vorzerkleinern – scheffeln – mit Schweinefleisch und Speck mischen – scheffeln – mit dem Salz und den Gewürzen sorgfältig mengen.

Darm:

Rindskranzdarm 36/38 mm, einzeln portionieren mit Zwischenräumen.

Umröten:

Bei 15 – 20° C in feuchtem Klima hängen lassen. Luganighe werden roh, ungeräuchert verkauft.

Charcuteries crues à maturation interrompue

Luganighe

Composition:	40 %	Viande de porc	P III, 8 mm
	35 %	Poitrine de porc	P IV, 8 mm
	20 %	Viande de boeuf	B III, 3 mm
	<u>5 %</u>	couennes fraîches	3 mm
	100 %		

Sel / épices par kg de pâte

18 g	sel nitrité
5 g	sel de cuisine
1 g	poivre
½ g	ail
½ g	muscade
¼ g	girofle
1/8 g	cannelle
20 g	vin rouge
	Utiliser les additifs de rubéfaction spécialement créés pour produits à maturation interrompue. Au lieu de cultures de départ, on peut également utiliser les „bacto-ferments“.

Préparation:

Congeler légèrement toutes les matières premières. Hacher la viande de boeuf et les couennes, mélanger avec la viande de porc, les poitrines et hacher le tout. Pétrir soigneusement avec les épices et le sel.

Boyaux:

Courbes de boeuf 36 / 38 mm. Attachées en portions, séparées d'un petit espace de boyau.

Rubéfaction:

Suspendre dans un local assez humide à une température de 15 – 20°C. Non fumées, les luganighes sont vendues crues.