

## Rohwurstwaren

### Pantli

<b>Zusammensetzung:</b>	50 %	Kuhfleisch	R III, 3 mm
	25 %	Schweinefleisch	S II
	<u>25 %</u>	Rückenspeck	S VII
	100 %		

### Salz / Gewürze Je kg / Brät

20 g	Nitritpökelsalz
7 g	Kochsalz
2 g	Pfeffer
1 ½ g	Kümmel gemahlen
1 ½ g	Knoblauch
	Umrötehilfsmittel (ohne Salpeter)
	Starterkulturen

### Verarbeitung:

Kuhfleisch vorzerkleinern – Schweinefleisch, Speck und Gewürze begeben – bis zu einer Körnung von 3 – 4 mm scheffeln – oder blitzen – mit dem Salz sorgfältig mengen oder ausblitzen.  
Die gefüllten Därme in die Presse einlegen. Die Länge der Würste muss der Breite der Presse entsprechen.

### Darm:

Weiter Rindskranz- oder Kunstdarm

### Trocknen:

Kaltrauch 15 – 20° C

### Variante:

Pantli können auch luftgetrocknet werden.

## Charcuteries crues

### Gendarmes

<b>Composition:</b>	50 %	Viande de vache	B III, 3 mm
	25 %	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
2 g	poivre
1 ½ g	cumin moulu
1 ½ g	ail
	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.  
Les pantlis doivent être pressés, ils doivent avoir la largeur exacte de la presse.

### Boyaux:

Courbes de boeuf larges ou artificiels

### Séchage:

A froid 15 – 20° C

### Variation:

Les pantlis peuvent aussi être séchés à l'air.