Rauchwurst

Zusammensetzung:

30 %	Kuhfleisch	R III, 3 mm
40 %	Schweinskopffleisch	S V
20 %	Halsspeck	S V
10 %	Schwarten gebrüht	3 mm
100 %		

Salz / Gewürze
Je kg / Brät

20 g	Nitritpökelsalz
7 g	Kochsalz
2 g	Pfeffer
1 g	Koriander
1 g	Knoblauch
10 g	Rotwein
	Umrötehilfsmittel (ohne Salpeter)
	Starterkulturen

Verarbeitung:
Kuhfleisch vorzerkleinern – Schweinskopffleisch, Halsspeck und die gescheffelte Schwarte beigeben – mit den Gewürzen bis zu einer Körnung von 3 – 4 mm scheffeln oder blitzen – mit dem Salz sorgfältig mengen oder ausblitzen.

Darm:
Schweinskraus-, Rindskranz-, Mittel- oder Kunstdarm

Räuchern:
Kalt- oder Bauernrauch 15 – 20° C oder schwarz räuchern

Saucisse fumée

Composition:

30 %	Viande de vache	B III, 3 mm
40 %	Viande de tête de porc	
20 %	Lard de cou	P V
10 %	Couennes cuites	3 mm
100 %		

Sel / épices
par kg de pâte

20 g	sel nitrité
7 g	sel de cuisine
2 g	poivre
1 g	coriandre
1 g	ail
10 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 couennes déjà hachées, les épices, le sel et pétrir soigeneusement. Granulation finale 3 à 4 mm.

Boyaux:
Frisés de porc, courbes, droits de boeuf ou artificiels

Fumage / Séchage:
A froid, campagnard ou noir 15 – 20° C