

Rohwurst mit abgebrochener Reifung

Saucisson

Zusammensetzung:	65 %	Schweinefleisch	S III, 3 mm
	<u>35 %</u>	Halsspeck	S V, 5 od. 8 mm
	100 %		

Salz / Gewürze Je kg / Brät

17 g	Nitritpökelsalz
2 g	Pfeffer
½ g	Knoblauch
5 g	Weisswein
	Umrötehilfsmittel spez. Für Rohwurst mit abgebrochener Reifung. Anstelle von Starterkulturen können auch Baktofermente eingesetzt werden.

Verarbeitung:

Fleisch und Speck gut kühlen – scheffeln – mit dem Salz und den Gewürzen sorgfältig mengen.

Darm:

Schweinskrause- oder Rindsmitteldarm

Räuchern / Trocknen:

Kaltrauch 18 - 22° C

Boutefas

Eine Spezialität hergestellt aus Saucissonbrät, gestossen in einen Schweinsbodendarm.

Charcuteries crues à maturation interrompue

Saucisson

Composition:	65 %	Viande de porc	P III, 8 mm
	<u>35 %</u>	Lard de cou	P V, 5 ou 8 mm
	100 %		

Sel / épices par kg de pâte

17 g	sel nitrité
2 g	poivre
½ g	ail
5 g	vin blanc
	En lieu et place du vin, il est possible d'utiliser du kirsch, du cidre ou de la lie. 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:

A la machine à hacher, pétrir soigneusement le sel et les épices.

Boyaux:

Frisés ou rosettes de porc ou courbes de bœuf

Fumage:

A froid 18 – 22° C

Boutefas

Une spécialité à base de pâte à saucisson, mais embossée ans la baudruche de porc.