

## Brühwurstwaren

### St. Galler Kalbsbratwurst

<b>Zusammensetzung:</b>	37 %	Kalbfleisch	K I
	8 %	Schweinefleisch	S II
	25 %	Halsspeck	S V
	30 %	Eiswasser oder Milch	
	<hr/> 100 %		

#### Salz / Gewürze

##### Je kg / Brät

19 g	Kochsalz
2 g	Pfeffer
1 ½ g	Macis
½ g	Zitronengewürz
1 g	Flüssigwürze
1 g	Streuwürze
10 g	Frischzwiebeln
evtl. ½	Frischei
3 g	Phosphat

#### Verarbeitung:

Werden rohe Eier beigegeben, so kommen diese erst gegen Schluss in den Blitz.

#### Darm:

Schweinsdünndarm 30/32 (Stk. ca. 140 g)

#### Brühen:

20-25 Min. bei 75 °C

#### Kühlen:

Wasserbad

## Charcuteries échaudées

### Saucisse à rôtir de St. Gall

<b>Composition:</b>	37 %	Viande de veau	V I
	8 %	Viande de porc	P II
	25 %	Lard de cou	P V
	30 %	glace – eau ou lait	
	<hr/> 100 %		

#### Sel / épices

##### par kg de pâte

19 g	sel de cuisine
2 g	poivre
1 ½ g	macis
½ g	citron
1 g	condiment liquide
1 g	condiment
10 g	oignons frais
évt. ½	oeuf
3 g	phosphate

#### Préparation:

Au blitz. Si l'on utilise des oeufs frais, ceux-ci seront ajoutés à la fin du blitzage.

#### Boyaux:

Menus de porc 30/32 mm (pièce env. 140 g)

#### Cuisson:

20 - 25 min. à 75 °C

#### Refroidissement:

Bain d'eau, évt. douche