

Brühwurstwaren

Engadiner

Zusammensetzung:	70 %	Rindfleisch	R IV, 3 mm
	15 %	Schweinefleisch	S III, 5 mm
	<u>15 %</u>	Halsspeck	S V, 5 mm
	100 %		

Salz / Gewürze

Je kg / Brät

18 g	Nitritpökelsalz
4 g	Kochsalz
1 g	Pfeffer
½ g	Muskatnuss
¼ g	Nelken
½ g	Knoblauch
40 g	Rotwein
3 g	Phosphat

Verarbeitung:

Fleisch und Speck gut kühlen oder leicht anfrieren – Rindfleisch schneffeln – mit Schweinefleisch und Halsspeck mischen und schneffeln – mit dem Salz und den Gewürzen sorgfältig mengen.

Darm:

Schweinsdünndarm 28/30 oder 30/32 mm

Räuchern:

Kaltrauch 20 - 30° C

Bemerkung:

Engadiner werden roh verkauft, gelegentlich sogar ungeräuchert. Je nach Region kann Zusammensetzung und Würzung ändern.

Charcuteries échaudées

Engadine

Composition:	70 %	Viande de boeuf	B IV, 3 mm
	15 %	Viande de porc	P III, 5 mm
	<u>15 %</u>	Lard de cou	P V, 5 mm
	100 %		

Sel / épices

par kg de pâte

18 g	sel nitrité
4 g	sel de cuisine
1 g	poivre
½ g	muscade
¼ g	girofle
½ g	ail
40 g	vin rouge
3 g	phosphate

Préparation:

Bien refroidir les viandes et le lard, ev. légèrement congeler. Hacher le boeuf, mélanger avec le porc et le lard, hacher le tout, ajouter les épices, le sel et pétrir soigneusement.

Boyaux:

Menus de porc 28/30 ou 30/32 mm

Fumage:

A froid 20 – 30° C

Remarque:

Cette saucisse est vendue crue, occasionnellement non fumée. La composition et les épices peuvent être légèrement différentes selon les régions de l'Engadine.