



Salsiccia Rosso, hellrot

Rohstoffe/Materialauswahl

auf 100kg Brätmasse

20	S2	Schweineschulter oder Verarbeitungsfleisch mager
60	S4	Schweinebauch mager
20	S5	Schweinebauch durchwachsen

Temperatur Ausgangsmaterial

<7°C

Hilfsstoffe/Gewürze

Gramm auf 1 kg Brätmasse

15- 16g		Kochsalz
1 - 3g	Art.: 140018	Kutterhilfsmittel MasterCut Gold P
12 – 14g	Art.: 140054	Salsiccia Rosso Gewürzzubereitung
20g	Art.:140040	Rotwein, Merlot

Herstellung

1	S2 woflen (3 mm), doppelter Satz
2	Schweinebauch in Stücke schneiden
3	Das gewolfte SII und Gewürzmischung zugeben und auf 6 oder 8mm woflen
4	Das Salz, Rotwein und Kutterhilfsmittel MasterCut Gold P zugeben und kräftig durchkneten
5	In Schweinedarm Kal. 30-32 mm füllen, auf etwa 10-12 abdrehen. Frisch grillen!
6	...oder in Schafssaitlinge Kal. 22-24 füllen, portionieren und zu einer Schnecke drehen. Mit Holzspieß fixieren!

Eigene Notizen

