



# REZEPTUR SERVICE



## Salsiccia Rosso, Kräftig rot & mild

### Rohstoffe/Materialauswahl

auf 100kg Brätmasse

15	S2	Schweineschulter oder Verarbeitungsfleisch mager
50	S4	Schweinebauch mager
35	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
10g	Art.: 140054	Salsiccia Rosso Gewürzzubereitung
20g	Art.:140040	Rotwein, Merlot
4 – 8g	Art.:135160	Oleoresin Paprika

### Herstellung

1	S2 woflen (3 mm), doppelter Satz
2	Schweinebauch in Stücke schneiden
3	Das gewolfte SII und Gewürzmischung und das Paprika-Oleoresin zugeben und gut durchmengen. Anschließend auf 8 oder 10mm 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

---



---



---



---

