

## Bierwurst



Salsiccia scottata (prodotto a base di carne cotta)

### Composizione:

30% carne bovina passata al cutter  
40% carne di suino S III  
30% lardo di collo S V  
100%

### Ingredienti e spezie per chilo di carne sminuzzata secondo la percentuale di peso:

3 g Rum, 1 g pepe, 1 g noce moscata, 1 g aglio, 1 g senape in grani.  
18 g di sale nitrato per chilogrammo di carne di suino S III e lardo di collo S V.

### Lavorazione:

Congelare leggermente la carne di suino e il lardo di collo, amalgamare con la carne bovina passata al cutter, il sale e le spezie; passare tutto insieme nel cutter fino a una grana di 2 - 3 mm; aggiungere alla fine la senape in grani e il Rum. Budello: budello in fibra di pelle affumicabile. La Bierwurst viene affumicata a caldo a 40 – 50°C e scottata a 75°C, temperatura interna 70°C. Raffreddamento in acqua fredda o sotto acqua corrente.

## Bauernbratwurst (Salsiccia di suino)



Preparazione a base di carne (preparazione a base di carne da consumare cotta)

### Composizione:

75% carne di suino S II 5 o 8 mm  
25% lardo di collo S V 5 o 8 mm  
100%

### Ingredienti e spezie per chilo di carne sminuzzata secondo la percentuale di peso:

17 g sale da cucina, 10 g vino bianco, 2 g pepe, 1 g noce moscata, 1 g macis, ½ g maggiorana.

### Lavorazione:

passare nel tritacarne carne e lardo di collo, possibilmente caldi di macellazione, aggiungere il sale e le spezie e amalgamare accuratamente. Budello: intestino tenue di suino 28/30 o 30/32 mm. L'impasto viene insaccato a porzioni o al metro e presentato in forma di spirale. Il salume viene venduto crudo.

### Variante:

Nella Svizzera tedesca la salsiccia di suino viene spesso prodotta con impasto di vitello (ca. 15%).