

Frauenfelder Salzissen



Salsiccia scottata (prodotto a base di carne cotta)

Composizione:

14% carne di bovino	R III
14% carne di suino	S II
14% carne di vitello	K II
28% lardo di collo	S V
7% blocco di cotenna	
23% ghiaccio - acqua	
100%	

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

17 g sale nitrato, 5 g cipolla fresca, 1½ g pepe, 1 g macis, ½ g zenzero, ½ g cardamomo, ⅛ g chiodi di garofano.

Lavorazione:

lavorare tutti gli ingredienti nel cutter secondo uno dei metodi descritti nell'introduzione. Budello: intestino tenue di bovino 40/42 mm. Le Frauenfelder Salzissen vengono affumicate a caldo a 50 - 80°C e scottate per 25 - 30 minuti (o fino a una temperatura interna di almeno 70°C) a 75°C e quindi raffreddate in acqua fredda o acqua fredda corrente.

Osservazioni:

A Frauenfeld si utilizza tradizionalmente la carne di giovani tori al posto di quella bovina e di vitello.