

Saucisse aux choux GGA (Kabiswurst) | Saucisse aux choux IGP



Rohwurst mit abgebrochener Reifung
(Fleischerzeugnis zum Gekochtestessen)
Charcuterie crue à maturation interrompue
(produit à base de viande à consommer cuit)

Zusammensetzung:

40%	Schweinefleisch	S III	5 mm
25%	Brustspeck	S IV	5 mm
15%	Schwarten gebrüht		3 mm
20%	Kabis blanchiert		5 mm
100%			

Zutaten und Gewürze pro Kilo Brät nach Gewichtsanteil:

17 g Nitritpökelsalz, 1½ g Pfeffer, 1 g Muskatnuss, ¼ g Nelken, ¼ g Anis.

Verarbeitung:

Kabis «al dente» kochen – auspressen und anschliessend gut durchkühlen. Schwarten schieffeln – mit dem gut durchgekühlten Fleisch, Brustspeck und Kabis mischen und schieffeln – mit dem Salz und den Gewürzen sorgfältig mengen. Darm: Rindskranzdarm. Diese Würste werden kalt geräuchert bei 15–20 °C. Sie werden roh verkauft und erst bei der Küchenzubereitung gekocht.

Composition:

40%	viande de porc	P III	5 mm
25%	poitrine de porc	P IV	5 mm
15%	couennes cuites		3 mm
20%	chou blanchi, pressé		5 mm
100%			

Les ingrédients et épices par kilo de pâte dans l'ordre pondéral sont:

17 g de sel nitrité, 1½ g de poivre, 1 g de muscade, ¼ g de girofle, ¼ g d'anis.

La préparation est la suivante:

Cuire les choux al dente, bien les presser et refroidir. Hacher les couennes, mélanger aux viandes et aux choux bien froids. Hacher le tout, ajouter le sel, les épices et pétrir soigneusement. Les boyaux utilisés sont des courbes de bœuf. Ces saucisses sont fumées à froid entre 15–20 °C. Ces saucisses sont vendues crues, alors la cuisson doit être faite avec ménagement.