

## Knacker



Salsiccia scottata (prodotto a base di carne cotta)

### Composizione:

25% carne di bovino	R II
10% carne di vitello	K II
10% carne di suino	S III
25% lardo di collo	S V
5% blocco di cotenna	
25% ghiaccio - acqua	
100%	

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

17 g sale nitrato, 5 g cipolla fresca, 1 g pepe, 1 g noce moscata, 1 g aromi in polvere, ½ g coriandolo, ½ g macis.

### Lavorazione:

lavorare tutti gli ingredienti ad esclusione della carne di suino nel cutter secondo uno dei metodi descritti nell'introduzione. Aggiungere la carne di suino salata e passare nel cutter fino a una grana di ca. 5 mm. Budello: intestino tenue ovino o intestino tenue di suino 26/28 mm. I Knacker vengono affumicati a caldo a 50 - 80°C e scottati per 15 - 20 minuti (o fino a una temperatura interna di almeno 70°C) a 75°C e quindi raffreddati in acqua fredda o acqua fredda corrente. È utile salare la carne di suino il giorno precedente alla lavorazione.