



Rohwurst (Fleischerzeugnis zum Rohessen)
Charcuterie crue (produit à base de viande
à consommer cru)

Zusammensetzung:

20% Rindfleisch	R II	3 mm
50% Schweinefleisch	S II	
30% Rückenspeck	S VII	
100%		

Zutaten und Gewürze pro Kilo Brät nach Gewichtsanteil:

20 g Nitritpökelsalz, 5 g Kochsalz, 5 g Rotwein, 2 g Pfeffer, 1 g Knoblauch.

Verarbeitung:

Rindfleisch vorzerkleinern – Schweinefleisch, Speck und Gewürze begeben – blitzen oder scheffeln bis zu einer Körnung von 3 mm – mit dem Salz sorgfältig mengen oder ausblitzen. Die gefüllten Därme, mit fortlaufender Schnur, prall zu Strängen von 4–5 Stück abbinden. Die Salametti müssen in der Schnur hängen. Darm: Schweinsdün- oder Rindskranzdarm. Diese Wurst wird luftgetrocknet.

Variante:

Grobe Salametti «Nostrano»: Rindfleisch vorzerkleinern – Schweinefleisch und Speck begeben – mit Gewürze und Salz gut vermischen – durch die 5- oder 8-mm-Scheibe scheffeln.

Composition:

20% viande de boeuf	B II	3 mm
50% viande de porc	P II	
30% lard de dos	P VII	
100%		

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

20 g de sel nitrité, 5 g de sel de cuisine, 5 g de vin rouge, 2 g de poivre, 1 g d'ail.

La préparation est la suivante:

Hacher ou blitzer la viande de bœuf puis celle de porc et le lard, mélanger les épices le sel et pétrir soigneusement le tout. La granulation finale doit être de 3 mm environ. Les salamettis sont attachés en chaînes de 4 à 5 pièces avec une ficelle continue. C'est celle-ci qui doit supporter le poids des salamettis et non le boyau. Les boyaux utilisés sont des menus de porc ou des courbes de bœuf. Ces saucisses sont séchées à l'air.

Variation:

Salametti grossier, Nostrano: Hacher la viande de boeuf mélanger avec la viande de porc et le lard. Hacher le tout puis bien pétrir avec les épices et le sel. Granulation finale 5 ou 8 mm.