

Schüblig di San Gallo



Salsiccia scottata (prodotto a base di carne cotta)

Composizione:

35%	carne di bovino	R II	
10%	carne di suino	S III	8 mm
10%	cotenna fresca		3 mm
20%	lardo per salsicce	S VI	
5%	lardo di schiena a cubetti		
20%	ghiaccio - acqua		
100%			

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

18 g sale nitrato, 5 g cipolle fresche, 1 g pepe, 1 g coriandolo, 1 g noce moscata, 1 g aromi in polvere.

Lavorazione:

Lavorare nel cutter la carne bovina e il lardo con l'aggiunta di ghiaccio - acqua e delle cotenne tritate, il sale e gli aromi in base a uno dei metodi descritti nell'introduzione. Aggiungere la carne di suino tritata solo verso la fine della preparazione in modo che resti visibile una leggera granulosità. I cubetti di lardo vengono mescolati con l'impasto pronto. Budello: intestino tenue di suino o intestino tenue di bovino. Queste salsiccia viene affumicato a caldo a 50 - 80°C. Scottatura: secondo il calibro da 20 a 40 minuti (o fino a una temperatura interna minima di 70°C) a 75 °C. Successivamente si raffreddano in acqua fredda o sotto acqua corrente.

Variante:

Il Doppelschüblig di San Gallo è una specialità per via delle sue dimensioni. Ha un peso doppio e viene insaccato in intestino tenue di bovino di maggiore diametro.