

Schützenwurst



Salsiccia scottata (prodotto a base di carne cotta)

Composizione:

20%	carne di bovino	R III
10%	carne di vitello	K II
14%	carne di suino	S II
28%	lardo per salsicce	S VI
28%	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, ¼ g zenzero.

Lavorazione:

lavorare tutti gli ingredienti nel cutter secondo uno dei metodi descritti nell'introduzione. Budello: budello in fibra di pelle 43/45 mm. Le Schützenwürste vengono affumicate a caldo a 50 - 80°C, 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.

Stumpfen di San Gallo



Salsiccia scottata (prodotto a base di carne cotta)

Composizione:

30%	carne di bovino	R II
10%	carne di suino	S II
25%	lardo di collo	S V
10%	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 coriandolo, 1 g aromi in polvere, ½ g noce moscata, ½ g peperoncino, 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. Gli Stumpfen vengono affumicati a caldo a 50 - 80°C e scottati per 25 - 30 minuti (o fino a una temperatura interna di almeno 70°C) a 75°C e quindi raffreddati in acqua fredda o acqua fredda corrente.