

Schweinswurst (salame di suino)



Salsiccia scottata (prodotto a base di carne cotta)

Composizione:

25% carne bovina passata al cutter

8% cotenna in blocco

67% carne di suino S III 5 o
8 mm

100%

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

1 g pepe, 1 g noce moscata, 1 g coriandolo, 1 g aromi in polvere, ½ g cumino.

17 g di sale nitrato per chilogrammo di carne di suino S III.

Lavorazione:

Lavorare la carne bovina tritata con il blocco di cotenna e gli aromi fino a ottenere un impasto di base omogeneo. Passare la carne di suino nel tritacarne, aggiungerla e amalgamare bene. Budello: intestino tenue ovino 24/26 mm o 26/28 mm. Affumicare a caldo a 40 – 50°C oppure a freddo.

Successivamente scottare le Schweinswurst per 20 - 25 minuti (o fino a una temperatura interna di almeno 70°C) a 75°C e quindi raffreddarle in acqua fredda o acqua fredda corrente. Possono anche essere cotte per 20 – 25 minuti a 80°C. In questo caso vengono raffreddate all'aria.

È consigliabile salare la carne di suino il giorno precedente alla lavorazione.