



Rohwurst mit abgebrochener Reifung
(Fleischerzeugnis zum Gekochtessen)
Charcuterie crue à maturation interrompue
(produit à base de viande à consommer cuit)

Zusammensetzung:

65 % Schweinefleisch	S II	8 mm
35 % Halsspeck	S V	6 oder 8 mm

100 %

Zutaten und Gewürze pro Kilo Brät nach Gewichtsanteil:

17 g Nitritpökelsalz, 5 g Weisswein, 2 g Pfeffer, ½ g Knoblauch. Weisswein kann auch durch Weindruse ersetzt werden.

Verarbeitung:

Fleisch und Speck scheffeln, Salz und Gewürze beifügen und alles sorgfältig mengen. Darm: Schweinskrausdarm. Waadtländer Saucissons werden bei 18–22 °C im Kaltrauch geräuchert. Das Kochen findet erst bei der Küchenzubereitung statt.

Boutefas ist eine Spezialität des Kantons Waadt, hergestellt aus Saucisson-Brät, gefüllt in einen Schweinsbodendarm.

Composition:

65 % viande de porc	P II	8 mm
35 % lard de cou	P V	6 ou 8 mm

100 %

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

17 g de sel nitrité, 5 g de vin blanc, 2 g de poivre, ½ g d'ail. Il est aussi possible de remplacer le vin par de la lie de vin.

La préparation est la suivante:

Hacher le tout, ajouter le sel, les épices et pétrir le tout très soigneusement. Les boyaux utilisés sont des frisés de porc. Les saucissons sont fumés à froid entre 18–22 °C. La cuisson doit être faite avec ménagement.

Le boutefas est une spécialité du canton de Vaud utilisant la même mēlée mais embossée dans des baudruches de porc.