

Wienerli



Salsiccia scottata (prodotto a base di carne cotta)

Composizione:

23%	carne di bovino	R II
8%	carne di vitello	K II
8%	carne di suino	S II
27%	lardo di collo	S V
8%	cotenna in blocco	
26%	ghiaccio - acqua	
100%		

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

17 g sale nitrato, 5 g cipolle fresche, 1 g pepe, 1 g aromi liquidi, ½ g peperoncino, ½ g noce moscata, ½ g macis, ⅓ g cumino macinato.

Lavorazione:

lavorare tutti gli ingredienti nel cutter secondo uno dei metodi descritti nell'introduzione. Budello: intestino tenue ovino 21/23 mm o 22/24 mm. I Wienerli vengono affumicati a caldo a 50 - 80°C e scottati per 12 - 15 minuti (o fino a una temperatura interna di almeno 70°C) a 75°C e quindi raffreddati in acqua fredda o acqua fredda corrente.