

Luganighe

Die typische
Luganighe!



Grundmasse

40.000	kg	Schweinefleisch S II
40.000	kg	Schweinsbrustabschnitte S IV
20.000	kg	Rinderfleisch R II, 3 mm
100.00	kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

18 g	Nitritpökelsalz	
6 g	Luganighe Kombi	Art.-Nr. 1421
20 g	Rotwein, Merlot	

Arbeitsanleitung

1. Rindfleisch auf 3 mm Körnung wolfen.
2. Das gewolfte Rindfleisch mit Schweinefleisch und Schweinsbrustabschnitten mischen und auf 8 mm wolfen.
3. Das gewolfte Material gut mit Salz, Gewürzen und Rotwein mischen.
4. Füllen in Rinderkranzdarm.
5. Portionieren und eine Schnecke drehen. Mit einem Holzspieß fixieren.
6. Im Pökeltüchraum bei 2-6 °C ca. 1 Tag umröten lassen.

Zubereitungshinweis

Im Sommer: Die Luganighe der Länge nach zu einem Schmetterling aufschneiden und grillen.
Im Winter: Die Luganighe in ca. 80 °C heissem Wasser brühen.