



LUGANIGHE MIT SCHWARTE

Ausgangsmaterial

40.000 kg	Schweinefleisch S II
35.000 kg	Schweinsbrustabschnitte S IV
20.000 kg	Rinderfleisch R II, 3 mm
5.000 kg	Schwarten frisch 3 mm
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

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

Arbeitsanleitung

1. Rindfleisch und Schwarten 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 Schafsaitleinge 22/24 oder Rindskranzdarm 36/38.
5. Portionieren und eine Schnecke drehen. Mit einem Holzspieß fixieren.
6. Im Pökelt Kühlraum bei 2–6 °C ca. 1 Tag umröten lassen.