



MERGUEZ BRATWURST LAMM/RIND

Ausgangsmaterial

40.000 kg	Lammbrust
30.000 kg	Rindswurstfleisch R II
20.000 kg	Rindswurstfleisch R III
10.000 kg	Wasser
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

16–18 g	Speisesalz	
25 g	Vianda Merguez Kombi.....	Art.-Nr. 1422
2 g	Pacofos.....	Art.-Nr. 2375
	Zur geschmacklichen Variante	
10 g	Harissa.....	Art.-Nr. 1164

Hilfsmaterial

Saitlinge 20/22 oder 22/24

Arbeitsanleitung

1. Das Lamm- und Rindfleisch auf 5 mm wolfen.
2. Das gewolfte Fleisch in den Kutter geben und mit Wasser, Vianda Merguez Kombi, ggf. Harissa und Pacofos langsam mischen.
3. Die leicht bindige Masse in die vorbereiteten Därme füllen.
4. Portionieren ca. 30–60 g pro Stück.

Zubereitung

Mit wenig Fett langsam in der Pfanne braten oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze grillen.

Bemerkung

Dazu empfehlen wir Bulgursalat und Backofengemüse.