



MERGUEZ CLEAN

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

17 g	Meersalz	
6.5 g	Merguez Gewürz.....	Art.-Nr. 9737
10 g	Harissa.....	Art.-Nr. 1164

Saitlinge Kal. 20/22

Arbeitsanleitung

1. Die Lammbrust 3 mm, das restliche Fleisch 5 mm wolfen.
2. Das gewolfte Fleisch, Wasser, Salz und Gewürze in einem Mischer bindig mischen.
3. Das Harissa untermischen.
4. In die gewünschten Därme füllen.
5. Bei 78 °C Umgebungstemperatur auf 72 °C Kerntemperatur brühen.