

Merguez clean

Typische
Merguez!



Grundmasse

40.00	kg	Lammbrust
30.00	kg	Rindfleisch R II
20.00	kg	Rindfleisch R III
10.00	kg	Wasser
100.00	kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

18 g	Meersalz	
7 g	Merguez Gewürz	Art.-Nr. 9737
15 g	Harissa	Art.-Nr. 1164
10 g	Tomatenmark	

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.

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind durch den Rezeptanwender selbstverantwortlich zu prüfen.