



MERGUEZ PUR RIND

Ausgangsmaterial

50.000 kg	Rindswurstfleisch R III
50.000 kg	Rindswurstfleisch R V
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

15–18 g	Speisesalz oder Nitritpökelsalz	
25 g	Vianda Merguez Kombi.....	Art.-Nr. 1422
	Zur geschmacklichen Variante	
1–2 g	Knoblauch flüssig.....	Art.-Nr. 9125
1–2 g	Paprika flüssig 4000.....	Art.-Nr. 9127

Hilfsmaterial

Saitlinge 20/22 oder 22/24

Arbeitsanleitung

1. Das Rindswurstfleisch R III auf 3 mm wolfen.
2. Das gewolfte Rindswurstfleisch mit Rindswurstfleisch R V, Salz und Vianda Merguez Kombi mischen und auf 5 mm wolfen.
3. Die Masse vorsichtig mischen und in die vorbereiteten Saitlinge füllen.

Zubereitung

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

Bemerkung

Dazu empfehlen wir Bulgursalat und Backofengemüse.