



SALSICCIA

Ausgangsmaterial

20.000 kg	Schweinefleisch S II
60.000 kg	Schweinsbrustabschnitte S IV
20.000 kg	Schweinebrustabschnitte Fett S V
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

16–17 g	Speisesalz	
6 g	Luganighe Kombi	Art.-Nr. 1421
1 g	Fenchelsamen	Art.-Nr. 6112
20 g	Rotwein, Merlot oder Weisswein optional	
0.3 g	Kräutermischung Ital. fein	Art.-Nr. 1140

Hilfsmaterial

Saitlinge Kal. 22/24 oder Schweinedärme

Arbeitsanleitung

1. Das Schweinefleisch S II 3 mm wolfen.
2. Das gewolfte Schweinefleisch S II mit Schweinefleisch S IV und Schweinsbrustabschnitte mischen.
Anschliessend die Gewürze und das Speisesalz zugeben und auf 5 mm wolfen.
3. Das gewolfte Material gut mit dem Wein mischen bis eine gute Bindung entsteht.
4. Füllen in die vorbereiteten Därme.
5. Portionieren und zu einer Schnecke drehen. Danach mit einem Holzspieß fixieren.

Zubereitung

In der Pfanne oder auf dem Grill langsam braten/grillen.

Bemerkung

Für eine noch bessere Bindung und wenn die Bratwürste gebrüht werden sollen, kann 10–20 % Bratwurstbrät eingesetzt werden.

Dazu empfehlen wir Polenta und Pizzateigbrot.