



Fachberatung – Rezeptdienst

Merguez - CH

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
60.00 kg Lammfleisch (Brust u. Laffe) 40.00 kg Rindfleisch II	40.00 gr Merguez Combi mit Harissa 12.00 gr Nitritpökelsalz	212178

100.00 kg Gesamt Masse

Verarbeitung:

- Lamm - und Rindfleisch kalt 3 - 5 mm scheffeln.
- Gewürz und Nitritsalz begeben und gut kneten.
- In Schafsaitlelinge Kal. 21/23 füllen und portionieren.
- Merguez werden in der regel roh verkauft.

- Zum grillieren ist es von Vorteil wenn sie vorher gebrüht werden.
- Wenn sie gebrüht werden, kann auch ein Teil Vorblitz mitverarbeitet werden.

160209 TR

Ohne Verbindlichkeit. Dieses Rezept ist das Ergebnis praktischer Erfahrungen und Versuche. Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr. Die Vorschriften des betreffenden Landes sind zu beachten; jegliche Haftung unsererseits muss deshalb ausgeschlossen werden.