



## 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 Schafsaaitlinge 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.