

Rezept: Büschelbirnen-Saucisson

Sirup

- 1 Liter Wasser
- 400 g Zucker
- 4 Zimtstangen
- 3 Stück Sternanis



3 – 4 Stunden einkochen

Vakuumkochbeutel & Garen der Büschelbirnen

Stiel und Kelch wegschneiden und Birnen vierteln.

- 2 kg Büschelbirnen
- 300 g Sirup

Garzeit ca. 50 Minuten, im Dampf bei 90°C

Kann 3 Monate im Kühlschrank gelagert werden

Saucisson

- 10 kg Schweinefleisch, 25% Fett
- 2 kg gekochte Büschelbirnen
- 100 g Kochsirup



12.1 kg hacken 5 mm (Hackmaschine)

Gewürze

- 10 g pro kg Masse Nitritsalz
- 7 g pro kg Masse Kochsalz
- 2 g pro kg Masse weisser Pfeffer gemahlen
- 1 g pro kg Masse Chillipulver
- xx. g pro kg Masse Umrötehilfsmittel, gemäss Hersteller

Füllen

- Gerader Rindsdarm 45-50

Räuchern

- Kaltrauch: 22 C°