



cuenin
Gewürzmühle



Pour la saison plus froide

Gibier

Poêlée gibier

1 kg émincé (chevreuil, cerf ou sanglier)

150 g marinade pour gibier

Déglacer avec du vin et affiner avec de la crème.

seau à 160 g (17224)

Déclaration (marinade pour gibier): graisse végétale (colza), sel de cuisine iodé (9%), épices, E621, herbes, dextrose, E301

Saucisse à rôtir de gibier

700 g gibier (chevreuil, cerf ou sanglier)

300 g lard de porc

10 g épice pour saucisse à rôtir de gibier

18 g sel de cuisine

Pour affiner ajoutez 1 dl de vin rouge.

sac à 1 kg (11955)

Déclaration (épice pour saucisse à rôtir de gibier): épices, E450, E621, herbes, dextrose, E300

Qualité et expérience depuis 1928

Boudin et boudin gris

Boudin

Ingrédients

43% sang de porc
43% lait
9% panne (saindoux)
5% oignons frais

Ingrédients & épice par kg de masse

16 g sel de cuisine
4 g épice pour boudin sac à 1 kg (10845)
1 g Gluto Extra – condiment en poudre seau à 6 kg (15497)

Le sang doit être légèrement brassé et passé à la passoire avant d'être chauffé. Fondre la panne, ajouter les oignons et les rôtir légèrement. Mélanger le lait préchauffé et le sang tiède, ajouter les épices et ensuite la panne avec les oignons.

Boyaux: frisés de porc ou courbes de bœuf.

Mettre les boudins dans l'eau bouillante et cuire ensuite pendant environ 40 minutes à 80-85°C. Refroidir dans de l'eau bien fraîche.

Variation: remplacer les oignons frais avec les oignons frits sac à 1 kg (12484) ou oignons sec 3x3 sac à 1 kg (12226) – 10 g / kg et ajouter des poireaux coupé 10x10 sac à 250 g (10522)

Déclaration (épice pour boudin): épices

Déclaration (Gluto Extra): sel de cuisine iodé (62%), E621, épices, huile de tournesol

Déclaration (oignons frits): oignons, huile de palme, farine de blé (GLUTEN), sel

Boudin gris

Ingrédients

65% viande de têtes et abats de bœuf et de porc
15% foie
10% bouillon
4% panne
3% oignons frais
3% chou

Ingrédients & épice par kg de masse

18 g sel de cuisine
4 g épice pour boudin gris sac à 1 kg (10984)
1 g Gluto Extra – condiment en poudre seau à 6 kg (15497)

Fondre la panne, ajouter les oignons et les rôtir. Bien cuire la viande, les abats et le chou. Juste blanchir le foie. Passer toute la masse à la plaque 3-5 mm. Bien mélanger avec les épices, ajouter la panne avec les oignons rôtis puis le bouillon.

Boyaux: courbes de bœuf

Bouillir les boudins gris pendant environ 20–25 minutes à 75°C. Refroidir dans l'eau bien fraîche.

Variation: remplacer les oignons frais par oignons sec 3x3 sac à 1 kg (12226) et ajouter 5 g des raisins secs par kg de masse.

Aussi disponible: raisins secs

sac à 1 kg (12339)

Déclaration (épice pour boudin gris): épices

Déclaration (Gluto Extra): sel de cuisine iodé (62%), E621, épices, huile de tournesol

20230811



Saucisson

Saucisse aux choux

Ingrédients

40.000 kg	viande de porc P III, 5 mm
25.000 kg	poitrine de porc P IV, 5 mm
15.000 kg	couennes cuites 3 mm
20.000 kg	choux blanchis, pressés 5 mm
100.000 kg	total

Sel/épice par kg de pâte

17 g	sel nitrité
1 g	épice pour saucisson

sac à 1 kg (11057)

Déclaration: épices

Saucisson

Ingrédients

65.000 kg	viande de porc P III, 8 mm
35.000 kg	lard de cou P V, 5 ou 8 mm
100.000 kg	total

Sel/épice par kg de pâte

17 g	sel nitrité
1 g	épice pour saucisson

sac à 1 kg (11057)

Déclaration: épices

Mélanges d'épices

Rêve de lard le plaisir différent du lard.

Tremper le lard cru dans le rêve de lard.

Dosage selon goût

sac à 1 kg (17667)

Déclaration: épices (MOUTARDE), sucre cristallisé, légumes secs, E621

Jus de rôti le jus de rôti classique pour tous les plats de la viande.

Dosage: 1 l d'eau + env. 130 g jus de rôti– dissoudre la poudre dans l'eau et ensuite bouillir.

sac à 1 kg (17522)

Déclaration: amidon de maïs, extrait de boeuf, sel de cuisine iodé (12%), épices, E621, fibres d'avoine, poudre de levure

20230811



Beurre aux fines herbes - peut accompagner chaque pièce de viande!

Épice pour beurre aux fines herbes

Dosage: 1 kg de beurre + 50 g épice pour beurre aux fines herbes + 25 g sel de cuisine – mélanger l'épice avec du beurre doux et mettre au frais. sac à 1 kg (10971)

Déclaration: épices, herbes

Épice pour beurre Café de Paris

Dosage: 1 kg de beurre + 100-120 g épice pour beurre Café de Paris sac à 1 kg (17489)

Déclaration: épices, sel de cuisine iodé (27%), herbes, E621, poudre de levure

Épice pour beurre aux fines herbes rouge

Dosage: 1 kg de beurre + 100 g épice pour beurre aux fines herbes rouge sac à 1 kg (16969)

Déclaration: épices, sel de cuisine iodé (18%), E621, légumes secs, herbes, poudre de levure

20230811

