

Vegane Merguez

Rezept für 1.000 g Masse

Zutaten:

333 g vegan&moi PURE RED 46 g Öl 566 g kaltes Wasser Merguez Gewürzmischung (je nach Würzmischung 5-15%) Salz nach Bedarf

Verarbeitung:

Merguez-Gewürzmischung mit vegan&moi PURE RED vermengen. Wasser und Öl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Ohne Quellzeit zu Würsten weiterverarbeiten.

Nach dem Verrühren sofort mit dem Fleischwolf oder einer Wurstfüllmaschine in den Viscofan Veggie-Darm füllen (bei Kaliber 21 – 12mm Füllrohr), abbinden und bei 75 °C ca. 30 Minuten brühen.

Rezeptquelle: https://www.vegan-moi.com/ Ohne Gewähr