

## SAUCISSES BELL ET CHUTNEY DE COING

Mise en place et préparation: env. 1 h

- 1 **coing** (env. 300 g), frotter pour ôter le duvet, pelé, épépiné, en dés d'env. 5 mm
- 1 1/2 dl **d'eau**
- 1 **oignon**, haché finement
- 2 c. à soupe **de sucre**
- 1/2 c. à soupe **de graines de moutarde**
- 1 c. à soupe **de gingembre**, râpé finement
- 1 1/2 c. à soupe **de vinaigre de pomme**
- 1 **clou de girofle**
- 1/2 **bâton de cannelle**
- quelques **filaments de safran**
- 1/4 de c. à café **de sel**

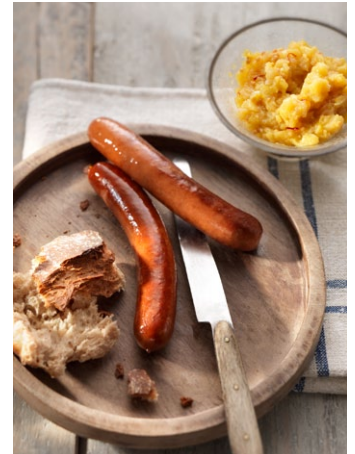
faire mijoter le tout env. 40 min à couvert sur feu doux, en remuant de temps en temps. Oter le clou de girofle et le bâton de cannelle

1 c. à soupe **de beurre à rôtir**

bien faire chauffer dans une poêle

8 **saucisses Bell**

faire rôtir env. 3 min sur chaque face sur feu moyen, présenter avec le chutney de coing



**Servir avec:** pain paysan.

**Portion:** 334 kcal, pro 18 g, glu 13 g, lip 24 g

### SAUCISSE BELL – UN PRODUIT DE MARQUE DEPUIS 1920

- > Francfort, saucisse de Vienne, saucisse Bell, trois noms différents pour une seule saucisse? Pas tout à fait. Particularités de la saucisse Bell: d'une simple saucisse de Vienne, Samuel Bell a fait un produit de marque, et cela dès 1920! La réalisation d'affiches publicitaires est confiée à des artistes comme Niklaus Stoeklin, Herbert Leupin, Romolo Esposito, Donald Brun ou August Haas. La saucisse Bell fut en plus pourvue d'un plomb qui s'est maintenu jusqu'à aujourd'hui. Ce label de qualité distingue la saucisse Bell des saucisses de Vienne et des francforts. Simple coup de marketing? Non, car effectivement, la saucisse Bell contient une proportion particulièrement élevée de viande de bœuf qui lui confère plus de croquant. En plus, elle est fumée au-dessus de bois feuillu. Enfin, il y a le mélange d'épices! Mais cela reste un secret.
- > Préparer les saucisses Bell comme des saucisses de Vienne ou les faire griller sur un gril à charbon de bois, gaz ou électrique à chaleur moyenne (env. 200°C) env. 3 min sur chaque face.