

Wurst (Basisinfo)

Kategorien: Grundlagen, Informationen, Wissen

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

In keinem Land der Welt gibt es eine derartige Vielfalt an Wuersten wie in Deutschland.

Ueber 1500 verschiedene Wurstsorten sorgen fuer Abwechslung. Aber Wurst ist nicht gleich Wurst. Je nach Art der Herstellung unterscheidet man drei Wursttypen: Rohwuerste: Bei dieser Wurstart besteht die Wurstmasse aus rohem Zerkleinertem Fleisch und Fett, Salz und Gewuerzen.

Durch Poekeln und anschliessendes Raeuchern oder Trocknen werden die Wuerste haltbar gemacht. Zu den bekanntesten Rohwuersten zaehlen u.a. Salami oder Cervelat. Kabanos: Die herzhafteste Kabanos ist eine im Naturdarm abgefüllte, im Heissrauch gegarte Wurst, die nach einem boehmischen Originalrezept, ueberwiegend aus magerem Schweinefleisch, hergestellt wird. Kochwuerste: Ausgangsprodukt ist meist vorgegartes Schweinefleisch und Speck, dem dann, je nach gewuenschem Wursttyp, Blut, Leber oder Andere Innereien, Schwarten und Sehnen, teilweise Brot oder Gruetze sowie Gewuerze zugesetzt werden. Abgefüllt in Daermen, Dosen oder Glaesern wird die Kochwurst erhitzt und dadurch haltbar gemacht. Ein kurzer Aufenthalt in einer Raeucherkammer sorgt bei manchen Lebenwuersten, z.B. bei der Starnberger Leberwurst, fuer ein besonders herzhaftes Aroma. Zu den Kochwuersten zaehlen u.a. Blutwurst, Thueringer Rostwurst, Suelzwurst und natuerlich alle Sorten von Leberwuersten - von fein bis Grob!

Bruehwuerste: Die groesste Gruppe unter den Wurstarten wird aus Rind- oder Schweinefleisch, Speck, Wasser, Salz und Nitritpoekelsalz sowie aus technologischen Gruenden auch mit notwendigen Zusaetzen wie Milcheiweiss, Citrat, Ascorbinsaeure usw. zubereitet. Diese Wuerste werden nach dem Abfüllen in Huellen gebrueht und, je nach Sorte, teilweise geraeuchert. Bekannte Bruehwuerste sind z.B. die Fleischwurst, Bierschinken, Wiener Wuerstchen und, nicht zu vergessen, die in Bayern heissgeliebte Weisswuerste. Ein neuer Gag aus der bayerischen Schmanerlkueche sind die extrakleinen, Mundgerechten Partywuerstl. Ohne Fett schmeckt keine Wurst - doch so hoch, wie haeufig vermutet wird, ist der Fettgehalt deutscher Wurstsorten laengst nicht mehr. Nach neuesten Untersuchungen der Bundesanstalt fuer Fleischforschung in Kulmbach ist der durchschnittliche Fettgehalt deutscher Wurstwaren in den letzten 10 Jahren von 38 auf 28 Prozent gesunken.