

## Blutwurst Grundmasse

Kategorien: Fleisch, Wurst, Blutwurst, Grundrezept

Zutaten für: 1 Rezept

4	kg	Schweine-Rückenspeck ohne Schwarte; vorgegart
3 1/2	kg	Schweine-Schwarten, gesalzen, gekocht
2 1/2	kg	Gepökelttes Schweineblut

### *GEWÜRZZUTATEN JE KG MASSE*

---

18	Gramm	Nitritpökelsalz
3	Gramm	Pfeffer
1	Gramm	Nelken
1/2	Gramm	Piment
1/2	Gramm	Muskat
3	Gramm	Majoran
40	Gramm	Rohe Zwiebeln

### Anleitung:

Man stellt zuerst einen Schwartenbrei her. Dazu werden die Schwarten mit den Zwiebeln 5-10 Runden im Kutter zerhackt und dann mit dem Blut zu einem feinen zerkleinerten Brei gehackt. Am Ende des Kuttervorganges werden die Gewürze beigegeben. Sie sollen sich gut untermischen.

Diesem Gemenge wird dann der gewürfelte Speck beigemennt. Und das geht so: Kerniger Speck, der mit dem Speckschneider in Würfeln von 5-6 mm Größe geschnitten wurde, kommt in den kochenden Kessel und wird unter ständigem Umrühren mit einem Rührholz durchgebrüht. Der durchgebrühte Speck wird mit einem Wurstheber in ein Sieb geschöpft und wird mit möglichst fettfreiem und kochendem Wasser abgeschwenkt. Das Wasser soll vollständig ablaufen sein.

### Quelle:

Rezept erfasst mit  
\*RK\* 22.02.2013  
von Konrad Heizmann