

Edelsalami mit Ganzen Pfefferkörnern

Kategorien: Metzgerei, Wurst, Salami

Zutaten für: 1 Rezept

ZUR VERWENDUNG KOMMEN 50% MAGERES, SEHNENFREIES RI

PRO KG FLEISCH BENÖTIGT MAN

24-27	Gramm	Pökelsalz
10	Gramm	Grünen Pfeffer eingelegt (wird erst später -- zugegeben)
3	Gramm	Schwarzen Pfeffer gemahlen
3	Gramm	Helle Senfkörner
3	Gramm	Zucker
2	Gramm	Paprika scharf (Rosenpaprika)
1	Gramm	Muskat
1	Gramm	Koriander
1	Gramm	Kümmel gemahlen
2	Gramm	Knoblauchpulver
1/2	Gramm	Starterkultur
10	ml	Madeira

Anleitung:

Das Fleisch wird in so große Stücke geschnitten, dass es vom Fleischwolf verarbeitet werden kann. Dann wird das geschnittene Fleisch gekühlt, bis es leicht anfriert. In der Zwischenzeit wird die Gewürzmischung hergestellt.

Ist das Fleisch leicht angefroren, wird es mit der Gewürzmischung, außer grünem Pfeffer und Wein, gut vermengt und durch die ca. 5mm Scheibe des Fleischwolfs gedreht. Diesem Gewolften gibt man nun den grünen Pfeffer und den Madeira bei. Wichtig ist, dass diese Masse sehr gründlich vermengt wird. Und zwar so lange, bis eine deutliche Bindung stattfindet. Man sollte sich schon die Zeit nehmen, die Masse ca. 10 Min zu wirken.

Dann kann die Masse in räucherbare Kunstdärme abgefüllt werden. 55mm sollte man als Hobbywurstler als Anhaltspunkt nehmen. Bei größeren Durchmessern kann es leicht zu Fehlern bei der Reifung kommen.

Von Vorteil ist natürlich, wenn man einen speziellen Wurstfüller besitzt. Bei kleineren Mengen ist das aber nicht unbedingt erforderlich. Man kann sich auch anders behelfen. Z.B durch Fülltrichter oder Eigenbaufüller aus einer Silikonspritze. Das ist meine bevorzugte Methode bei Mengen bis ca. 2kg Wurstmasse. Wichtig ist, dass die Masse beim Füllen luftfrei eingefüllt und fest gestampft wird. Die Därme sind sehr stabil, so dass man keine Bedenken haben muss, dass sie bersten. Dann werden die Därme mit Wurstgarn eng abgebunden. 700g ist das von mir bevorzugte Gewicht.

Jetzt muss die Wurst reifen.

Vier Tage bei ca. 20 Grad und einer Luftfeuchtigkeit von ca. 90 bis 95% Dann wird die Temperatur auf ca. 16 Grad reduziert und die Luftfeuchtigkeit sollte 85% betragen. Es ist sinnvoll, die Würste während dieser Zeit alle zwei Tage mit einem feuchten Tuch abzureiben. Nach weiteren zehn Tagen kann geräuchert werden. Lufttrocknen geht natürlich auch.

Geräuchert habe ich in drei Durchgängen zu je sechs Stunden pro Tag.

Edelsalami mit Ganzen Pfefferkörnern

(Fortsetzung)

Anschließend muss die Wurst noch reifen, bis sie mindestens fünfzig Tage alt ist. Eine Temperatur von 12 bis 15Grad bei einer Luftfeuchte von ca. 80% bringen gute Ergebnisse.

Guten Hunger und gelingen wünscht Ihr Konrad Heizmann !

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann