

Hausmacher - Blutwurst

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

		Auf 3/4 Ltr. frisches, gesiebtetes Schweineblut, Rechnet man
1/4	Ltr.	Schweinefleischbrühe,
1	kg	Kamm- oder Kehlstück,
500	Gramm	Frischen Bauchspeck,
500	Gramm	Schwarten
50	Gramm	Salz,
2	Gramm	Majoran = 4 - 6 Prisen,
1-2	Gramm	Nelkenpfeffer = 4 - 5 Prisen,
2	Gramm	Pfeffer = 3 - 4 Prisen. und
3	Gramm	Pastetengewürz = 3 - 4 Prisen,

Anleitung:

Herstellung: Die Schwarten werden 1-2 Stunden gewässert, wobei das Wasser 1 x gewechselt wird und dann mit kaltem Wasser auf die Herdplatte gesetzt. Wenn die Brühe kocht, abschäumen, salzen das Fleisch, den Speck und eine gebräunte gehälftete Zwiebel hineingeben und langsam 1-1 1/2 Stunden kochen lassen.

Wenn die Schwarten weich sind und sich leicht durchstechen lassen herausnehmen, die Hälfte sofort zweimal durch den Fleischwolf drehen und sie gleich ins Blut rühren, damit sie sich nicht zusammenballen. Danach die andere Hälfte der Schwarten und den Speck in beliebig große Würfel schneiden, mit dem gargekochten und geschnittenen Fleisch vom Kammoder Kehlstück mischen.

Nachdem die Masse etwa eine Viertelstunde gestanden hat, in das Blut einrühren, noch reichlich Salz, das Gewürz und zuletzt die Brühe hinzugeben und alles gut vermischen.

Die Masse vor dem Einfüllen in die Gläser noch etwas kühl stellen. Dann bis 4 cm unter dem Glasrand in die Gläser füllen und 150 Minuten bei 100°C einkochen. Selbstverständlich kann man auch jede Art Wellfleisch und insbesondere auch Kopffleisch verwenden, das bei der Hausschlachtung zur Verfügung steht.

In Warenhäusern und guten Haushaltwarengeschäften erhalten Sie die geeigneten WECK-Gläser.

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*22.02.2013
von Konrad Heizmann