

Hausmacher - Cervelatwurst

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

600	Gramm	Mageres Rindfleisch,
600	Gramm	Schweinefleisch(mageres Schulterstück,
600	Gramm	Schweinebauch, 1 Teelöffel Paprika edelsüß,
1	Teel.	Paprika rosenscharf
2	Teel.	Schwarzer, grobgestoßener Pfeffer (Steakpfeffer Aus demGewürzglas)
1/2		Gestrichener TeelöffelPiment
1/2	gestr. TL	Senfmehl
5 1/2	Teel.	Pökelsalz
1 1/2	Teel.	Kochsalz
1	gestr. EL	Milchzucker

Anleitung:

Das Fleisch einmal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen und zur Zwischenkühlung kurz in den Gefrierschrank oder das Tief kühlfach stellen, sodann ein zweites Mal durchdrehen. Die angegebenen Salz mengen, die Gewürze, den Milchzucker und ein Gläschen Gewürzrum oder klaren Weizenkorn zusetzen und alles sorgfältig durchmischen. Die Wurstmasse entweder in längere oder auch in 30 cm lange Stücke vom gut gewässerten Kranzdarm abfüllen. Die kürzeren Därme ergeben einzelne Würste, die in längere Darmstücke gefüllte Wurst zu ei-nem Ring formen und die Wurstschnüre; die zum Abbinden der beiden Enden benutzt wurden, zu einer Schlaufe binden. Nach drei Wochen Trockenzeit auf dem Dachboden kann unsere Cervelatwurst schon angeschnitten werden. Aus meiner Erfahrung möchte ich Ihnen aber zu ein wenig mehr Geduld raten. Noch besser sie wird geräuchert.

Nach dem fertigstellen muß die Wurst ab und zu mit verdünnter Milchsäure angewaschen werden, dami sie nicht schlecht wird.

Kühl und trocken aufbewahren.

PS. je mehr Rindfleisch verwendet wird um so fester wird die Wurst.

Quelle:

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