

Hausmacher - Geflügelsülze

Kategorien: Metzgerei, Sülze, Geflügel

Zutaten für: 1 Rezept

Ist deftig, kräftig gewürzt und sollte einen klaren Anschnitt haben.

Zutaten:

400	Gramm	Geflügelbrust (auch mit Haut)
600	Gramm	Geflügelkeulenfleisch mit Haut
		Gewürz pro kg :
22	Gramm	Kochsalz
3	Gramm	Pfeffer
1	Gramm	Muskat
1	Gramm	Piment
1 1/2	Gramm	Koriander
		Auf 1 kg Masse
150	Gramm	In Fett gedämpfte Zwiebel sehr fein gehackt., Nach Geschmack
2-3	Stücke	Zehen Knoblauch gehackt und roh

Anleitung:

Alles Fleisch in den kochenden Kessel einsetzen und danach bei ca. 95 Grad gut durchbrühen und noch warm in feine Streifen schneiden und mit kochendem Wasser im Sieb abspülen. Die noch warmen Fleischstreifen zuerst mit dem Gewürz, dann mit der gewünschten Menge Sulz (siehe Rezeptteil) mischen, abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen. Die Masse wird dann in kochfeste Kunstdärme gefüllt.

Nach dem Füllen wird die Wurst in den wallenden Kessel eingesetzt und bei ca. 80 Grad durchgebrüht, die Kochzeit beträgt bei Kaliber 60 ca. 1 Stunde.

Bei Verwendung von Gelatine reduziert man die Temperatur auf ca. 70 - 75 Grad. Danach soll die Wurst im lauwarmen Wasser abkühlen (dabei wird sie ständig bewegt) und dann auf den Tisch gelegt einige Stunden auskühlen.

Quelle:

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