

Hausmacher "Salami"

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|---------|--------|---------------------------------|
| 4 | kg | Schweinefleisch (aus der Keule) |
| 2 | kg | Saftiges Rindfleisch |
| 1 1/2 | kg | Speck |
| 2-3 | Gläser | Rotwein Knoblauch |
| 150-200 | Gramm | Salz |
| 50 | Gramm | Pfeffer (gestoßen) |

Anleitung:

Das Fleisch wird gehäutet und, nachdem die Sehnen herausgeputzt sind, sehr fein gehackt, alsdann in ein Tuch gebunden und an einen Haken gehängt, so daß der Saft ablaufen kann. Am nächsten Tage mischt man den fein würfelig geschnittenen Speck und den Rotwein, in dem man Knoblauch hat ausziehen lassen, mit dem Fleisch und würzt es mit Salz und Pfeffer. Nachdem man die Masse tüchtig durchgearbeitet hat, stopft man sie in weite, gut gereinigte Rindsdärme, wobei man den Darm hin und wieder mit einer Nadel durchsticht, damit die Luft entweichen kann. Nachdem man die Würste mit Bindfaden umwickelt hat, hängt man sie 8-10 Tage in den Rauch.

zurück

Quelle:

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