

Hausmacher - Wildleberwurst

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|---|
| 500 | Gramm | Wildschweinbauch gut durchwachsen, fette Abschnitte |
| 200 | Gramm | Fetter Schweinebauch, Griffe und Wammen |
| 300 | Gramm | Wildleber* |
| | | Gewürze pro Kg |
| 20 | Gramm | Kochsalz |
| 3 | Gramm | Pfeffer (weiß) |
| 1/2 | Gramm | Muskat |
| 3 | Gramm | Majoran |
| 1/2 | Gramm | Nelken gemahlen |
| 150 | Gramm | In Fett gedämpfte Zwiebelscheiben |
| 1 | Gramm | Wildgewürz (oder 1/2 gr. Wachholderbeeren 1/2 gr. Lorbeerblätter - gemahlen) |

Anleitung:

*Wildleber steht oft nicht oder nicht ausreichend zur Verfügung. Man verwendet dann Schweineleber, auch Puten oder Geflügelleber eignet sich gut.

Wildbauch und Schweinefleisch gar ziehen - nicht sprudelnd kochen. Leber sauber putzen, in Scheiben schneiden und kurz im Sieb abbrühen. Leber und Zwiebeln kommen durch die feinste Scheibe des Wolfes, das Fleisch durch die Mittlere. Leber und Fleisch mit den Gewürzen gut vermischen und etwas Kesselbrühe zugeben. Leberwurst wird meist in krause Schweinedärme, Rinderkranzdärme (Ringe), Mitteldärme oder aber besser für den privaten Gebrauch in kochfeste Kunstdärme gefüllt. Nach dem Füllen wird die Masse im Darm nochmals im Kessel bei ca. 80 Grad durch gebrüht, die Kochzeit beträgt eine Stunde bei Kaliber 40.

Danach soll die Wurst im lauwarmen Wasser abkühlen (dabei wird sie ständig bewegt um einseitigen Fettabsatz zu vermeiden).

Dann werden die Würste auf Stäbe gehängt und vollkommen ausgekühlt. Naturdärme kann man bei Bedarf am nächsten Tag kalt anräuchern.

Quelle:

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