

Jagdwurst

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

DIE WURST BESTEHT AUS EINEM FEINEN BRÄT UND EINER

Verwendet wird Schweinebauch, mageres Schweinefleisch und mageres Rindfleisch.

GEWÜRZ PRO KG SIND DAS

20	Gramm	Pökelsalz
3	Gramm	Senfpulver
3	Gramm	Zucker
2 1/2	Gramm	Pfeffer weiß
2	Gramm	Macis
1 1/2-2	Gramm	Koriander*
1 1/2	Gramm	Paprika mild
1	Gramm	Piment
1/2	Gramm	Ingwer
5	Gramm	Kutterhilfsmittel mit Umrötung

Der Koriander sollte selber zu Pulver gemahlen werden, weil man dann besser den typischen Jagdwurstgeschmack erreicht.

Anleitung:

Zuerst wird der Bauch in wolfgerechte Stücke zerteilt. Und zwar so, das man zwei verschiedene Fleischarten erhält. Zum einen die dunklen Fleischstücke, zum anderen die hellen und das Fett. Aus hellem Fleisch und Fett wird später das Feinbrät, aus den dunklen Fleischstücken die Einlage. Das muss nicht hundertprozentig sein, aber so, dass im hellen Anteil möglichst wenig dunkles Fleisch enthalten ist. Dem hellen Fleisch und Fett gibt man je 20% wolfgerechtes Rindfleisch und 20% mageres Schweinefleisch bei. Das war die Mischung für das Feinbrät, und die stellt 55 bis 60% der gesamten Fleischmasse dar.

Dem dunklen Einlagefleisches wird Schweinefleisch zugegeben, bis die Masse 100% beträgt.

Beispiel : Für 2,5 Kg 60% Fleisch für das Feinbrät. 40% geteilt durch 60% multipliziert mit 2,5 Kg Fleisch. $40/60 \times 2,5 = 1,66$ Kg. Das ist der Gewichtswert für das Einlagefleisch

---Nun werden beide Sorten bis zum Gefrierpunkt gekühlt, damit sie sich besser wölften lassen.

Wenn das Fleisch leicht angefroren ist, werden beide Sorten separat mit der 8 oder 10mm Scheibe gewolft. Damit ist das Einlagefleisch schon fertig.

Nun wird das helle Fleisch und Fett sehr fein zerkleinert. Das geht mit einer Küchenmaschine oder einem Cutter. Während der Feinbrätherstellung wird Eiswasser zugegeben. Es sind in der Regel 15 bis 20% So viel, bis eine glatte, klebrige Masse entsteht. Die Temperatur sollte 14 Grad nicht überschreiten.

Jetzt wird das Feinbrät und das Einlagefleisch in eine ausreichend große Schüssel gegeben und gewogen. Nach diesem Gewicht wird die Würzmischung hergestellt. (siehe oben Gewürz)

Jagdwurst

(Fortsetzung)

Diese Mischung wird gründlich und gleichmäßig in die Masse eingearbeitet. Ein Handmixer mit Knethaken tut da gute Dienste.

Dann wird die Masse in ca. 80mm dicke, stabile Naturfaserdärme gefüllt, und auf die gewünschte Länge sorgfältig abgebunden.

Gebrüht wird bei ca.75 Grad. Brühzeit eine Minute pro mm Durchmesser. Lieber etwas länger brühen als zu kurz. Nach der Brühzeit werden die Würste entnommen und bei Raumtemperatur abgekühlt. Hat man alles richtig gemacht, erhält man stramme Würste, die nach 36 Stunden Ruhezeit ihr volles Aroma entfalten.

Guten Appetit wünsche ich Ihnen bei dieser schmackhaften Wurst.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann