

Krakauer - Wurst

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

Diese Wurst besteht aus 40% magerem Rindfleisch
Und 60% Bauchfleisch
Vom Schwein.
1 Andere Variante wäre,
40 % mageres Rindfleisch, 40% mageres
Schweinefleisch und 20% frischer Speck.

GEWÜRZ PRO KG FLEISCH SIND DAS

20	Gramm	Pökelsalz
2	Gramm	Pfeffer weiß
2	Gramm	Zucker
1	Gramm	Rosenpaprika
1	Gramm	Kümmel zerstoßen
1	Gramm	Muskat
1 1/2	Gramm	Knoblauchpulver
1/2	Gramm	Koriander, frisch gemahlen!

Anleitung:

Die beiden Fleischsorten werden in kleine Stücke geschnitten, die anschließend mit der 8mm Wolfscheibe zerkleinert werden. Vorher werden die Fleischstücke leicht angefroren. Rind- und Schweinefleisch werden separat durch den Wolf gedreht.

Das Schweinefleisch wird vor dem Wolfen gewürzt.

Nun wird aus dem gewolften Rindfleisch das Feinbrät hergestellt.

Das macht man mit einer Küchenmaschine oder einem Cutter. Dem gewolften Rindfleisch wird pro kg 20g Pökelsalz und 5g Kutterhilfsmittel mit Umrötung zugegeben. Während der Feinbrätherstellung gibt man vorsichtig so viel Eiswasser bei, bis eine glatte Masse entsteht. Natürlich kann man die Wassermenge auch vorher bestimmen. Es sind 15% vom Rindfleischgehacktem. Die Temperatur sollte 14 Grad nicht überschreiten.

Jetzt wird das gewolfte Schweinefleisch und das feine Rinderbrät sorgfältig vermengt. Ich mache das per Hand.

Anschließend wird die Masse in räucherbare Naturfaserdärme mit einem Durchmesser von 40 bis 50mm gefüllt und 24 Stunden im Kühlschrank gelagert.

Danach wird bei 60 bis maximal 70 Grad über Buche geräuchert, eine Stunde reicht. Nach dem Räuchern geht es direkt in den Brühkessel mit 75 bis 80 Grad heißem Wasser. Darin verbleiben die Würste 30 bis 40 Minuten.

Wenn sie vollkommen abgekühlt und getrocknet sind, werden sie für 6 bis 10 Stunden im Kaltrauch geräuchert.

Vor dem Verzehr sollten sie noch 48 Stunden bei Kühlschranktemperatur oder bis 12 Grad reifen.

So eine Wurst schmeckt doch lecker ! stets gutes gelingen "

Krakauer - Wurst

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann