

## Leberwurst Grob im Glas oder Darm

Kategorien: Metzgerei, Wurst, Schwein

Zutaten für: 1 Rezept

Für diese Leberwurst benötigt man 75% fetten Schweinebauch ohne Knochen und 25% Schweineleber.  
Wichtig ist, dass der Bauch fett ist. Ca.35% Fett.  
Der Bauch wird gekocht. Dem Kochwasser gibt man Pro Liter eine halbe Zwiebel, ein halbes Lorbeerblatt und 10g Salz zu.  
In der Zwischenzeit werden in Stückchen Geschnittene Zwiebeln angeröstet.  
150 Gramm Pro kg vom Bauch/Leber - Gewicht.

### GEWÜRZE PRO KG MASSE

18-20	Gramm	Salz ( 50% Pökelsalz und 50% Haushaltssalz )
3	Gramm	Majoran getrocknet
3	Gramm	Weißer Pfeffer
2	Gramm	Muskat
1	Gramm	Basilikum
1 1/2	Gramm	Knoblauchpulver
1	Gramm	Piment

### Anleitung:

Nun streut man die Gewürzmischung gleichmäßig über die Masse. Unter Zugabe von Kochwasser wird alles sehr gründlich vermenegt, bis ein dickflüssiger Brei entsteht. Das Kochwasser wird oben vorsichtig abgeschöpft, damit man das Fett erwischt. Man kann auch etwas weniger Salz zugeben und den Brei mit Salz abschmecken

Dann kann die Masse in Gläser abgefüllt werden. Die Gläser nur bis  $\frac{3}{4}$  füllen, weil sich die Masse beim Köcheln ausdehnt.

Sobald das Wasser im Einkochkessel ca. 95 Grad erreicht hat, sollten die Gläser knapp zwei Stunden köcheln.

Um die Masse in Därme abzufüllen kann man so vorgehen. Wir schneiden die eingeweichten Därme auf die gewünschte Länge und binden sie an einer Seite ab. Dann schiebt man die Darmstücke auf einen Fülltrichter und füllt die Masse ein. Wenn die Masse zu dickflüssig ist, muss man noch etwas Kochwasser zugeben. Vielleicht mit dem Kochlöffelstiel etwas im Trichter stochern, damit die Masse einläuft. Dann oben abbinden.

Nun müssen die Würste noch eine Minute pro mm Darmdurchmesser bei 85 Grad gebrüht werden. Wir haben Naturdärme von 50mm Durchmesser gewählt.

Nach der Brühzeit die Würste kalt abspülen und für einen Tag ruhen lassen. Dann kommen sie für sechs Stunden in den Kaltrauch.

Ob im Glas, oder im Darm, die Würste entfalten ihren vollen Geschmack nach zwei Tagen.

Guten Appetit wünscht Konrad Heizmann ebenfalls !

## **Leberwurst Grob im Glas oder Darm**

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann