

Leberwurst nach Pfälzer Art

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

GEWÜRZMISCHUNG PRO KG WURSTMASSE

20	Gramm	Salz	je nach Geschmack bis 22g
4	Gramm	Majoran	
3	Gramm	Weißer Pfeffer	
2	Gramm	Muskat	
2	Gramm	Zucker	
1	Gramm	Nelkenpulver	

Anleitung:

Ausgangsmaterial ist Schweinebauch, der schon ziemlich fett sein sollte. Der Bauch wird mit Schwarte und Knochen so lange gekocht, bis sich die Knochen leicht aus dem Fleisch heraus ziehen lassen. Dem Kochwasser werden pro Liter folgende Gemüse beigegeben: Eine mittelgroße Zwiebel, 60g Möhre, 60g Porree und 60g Sellerie.

Ist der Bauch gar, entfernt man die Knochen und den Knorpel. Die Schwarte wird ganz dünn abgeschnitten, so dass das Fett erhalten bleibt.

Nun wird das Fleisch gewogen, um die Lebermenge zu bestimmen. Die Lebermenge sollte ein Viertel des garen Fleisches betragen.

Die von den Röhren befreite Leber wird für ca. ein bis zwei Minuten in dem Kochwasser gebrüht.

Jetzt alles klein schneiden und mit dem Fleischwolf und der 3mm Lochscheibe Bauch und Leber zerkleinern. Pro kg wird noch 50g klein geschnittene Zwiebel mit durchgedreht.

Das Ergebnis ist eine relativ trockene Masse, die soweit mit der Kochbrühe aufgefüllt wird, bis eine Struktur entsteht, die an Babybrei erinnert. Der Brei muss so fest sein, dass er gerade noch durch den Fülltrichter rutscht. Die Flüssigkeit muss oben von der Brühe abgeschöpft werden, damit man möglichst viel Fett erwischt.

Hat die Wurstmasse die gewünschte Festigkeit, muss noch die Gewürzmischung sorgfältig eingerührt werden, damit sie sich gleichmäßig verteilt.

Nun kann in Schweinedärme von ca. 40mm Durchmesser mittels Fülltrichter abgefüllt werden. Vielleicht mit einem Kochlöffelstiel etwas im Trichter stochern, damit die Masse einläuft.

Nun müssen die Würste noch eine Minute pro mm Darmdurchmesser bei ca. 80 Grad gebrüht werden. Dann die Wurst noch ein bis zwei Tage ruhen lassen und anschließend genießen

Ps. In Einmachgläser garen geht natürlich auch. Die Siedetemperatur des Wassers und dauer der Garzeit ist zu beachten ! Guten Appetit

Quelle:

... Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit *RK*08.02.2016 "gelingen"
von Konrad Heizmann
www.konradheizmanns-Rezepte.de

Leberwurst nach Pfälzer Art

(Fortsetzung)