

# Lyoner - Rezept

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 1 Kg

250	Gramm	Schweinefleisch
250	Gramm	Schweinebauch
200	Gramm	Mageres, sauber entfettetes Rindfleisch
150	Gramm	Schweinebacke
150	Gramm	Eis feinst zerstoßen oder geraspelt

## *GEWÜRZE JE KG WURSTMASSE*

---

19	Gramm	Salz
2,2	Gramm	Weißer Pfeffer
0,2	Gramm	Kardamom
1/2	Gramm	Muskatblüte
1/2	Gramm	Koriander
0,2	Gramm	Getrockneter Ingwer
1/2	Gramm	Paprika edelsüß
3	Gramm	Zwiebelgranulat

### Anleitung:

Das Fleisch, den Schweinebauch und die Backen anfrieren und durch die 2 mm Scheibe wolfen. Mit den Gewürzen und dem zerstoßenen Eis vermengen und mit der Küchenmaschine tüchtig für 10-15 Minuten durchmischen, bis man eine glatte und homogene Masse hat. Die Wurstmasse dann möglichst luftblasenfrei in Därme von 50-60 mm oder in Gläser geben. Die Würste dann für 60 Minuten bei 75-78 Grad brühen. Nach der Brühzeit die Würste möglichst rasch abkühlen lassen.

Bei Wurst im Glas (200g Gläser):

Gläser nur bis etwa 1-2 cm unter den Rand füllen da sich die Wurstmasse beim kochen etwas ausdehnt und das Glas sonst beschädigt werden kann oder Wurstmasse austreten kann. Den Deckel dann fest aufschrauben. Die gefüllten Gläser dann für 90 Minuten bei 100° einkochen. Die Wurstgläser müssen vollständig mit Wasser bedeckt sein. Nach der Kochzeit die Wurstgläser möglichst schnell abkühlen lassen, jedoch nicht mit kaltem Wasser abschrecken, sie könnten sonst zerspringen!

### Quelle:

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