

Mettwurst - Westfälische Mettendchen

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

Bauch mittelfett: 65%
Braten aus der Nuss: 35%
Darm: Schafsdarm 18/20
Oder : Schweinedarm 28/32

GEWÜRZE PRO 1KG FLEISCH

21-22	Gramm	Pökelsalz
3	Gramm	Pfeffer weiß
6	Gramm	Senfkörner
1	Gramm	Piment
1	Gramm	Paprika
0,3		GKnoblauchpulver
0,4		GMuskat
0,2	Gramm	Nelke

Anleitung:

Das Fleisch wird in passende Stücke für den Wolf geschnitten, gewogen und anschließend leicht angefroren. In der Zwischenzeit bereitet man die Pökelsalz-Gewürzmischung entsprechend der Fleischmenge. Ist das Fleisch angefroren, gibt man es in eine Schüssel und streut die Gewürzmischung drüber. Jetzt alles gut mischen. Nun geht das Ganze in den Wolf mit 4mm Lochscheibe. Danach noch mal alles gut durchmischen und in Därme füllen.

36 Stunden zum Trocknen im kühlen Raum aufhängen 12 -15 Grad Nach belieben ein oder zwei Räucherdurchgänge zu je 4 Std. Ein bis zwei Tage Reifung - bei Bedarf länger.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann