

Mortadella

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

2	kg	Mageres Schweinefleisch aus dem Vorderschinken
1/2	kg	Ganz mageres Rindfleisch (recht mager) Pökellake (unter Rezepte Metzgerei zu finden) Salz Weißer Pfeffer (gestoßen) Piment
1	kg	Fetter ungesalzener Speck
2	Essl.	Pistazien Kochbrühe vom Fleisch

Anleitung:

Das Schweinefleisch wird recht sauber von Sehnen und Fett befreit und dann nebst dem Rindfleisch in kleine Stücke geschnitten. Hierauf legt man es kurze Zeit in kaltes Wasser, gießt dann dasselbe ab und füllt gute frische Pökellage darauf, so daß das Fleisch gerade davon bedeckt ist. Nach 12 Stunden nimmt man das Fleisch heraus, läßt es abtropfen und treibt es durch die Fleischhackmaschine. Hierauf würzt man es mit Salz, gestoßenem weißen Pfeffer und Piment, gibt den Speck, der in ziemlich große Würfel geschnitten wurde, und die länglich geschnittenen Pistazien hinein, verrührt die Masse gut mit kalter Fleischbrühe (Kochwasser) und füllt sie locker in weite Rindsdärme, die man mit Bindfaden bewickelt.

Dann trocknet man die Wurst, läßt sie 1 Stunde langsam kochen, preßt sie eine Nacht zwischen zwei Brettern und läßt sie 2 bis 3 Tage räuchern.

Quelle:

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