

Münchner - Weißwurst

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 20 Würste

| | | |
|-----|--------|--|
| 1,2 | kg | Feines Kalbsbrät |
| 400 | Gramm | Weichen Rückenspeck |
| 100 | Gramm | Weichgekochte Schweineschwarte |
| 1 | klein. | Zwiebel |
| 1 | Essl. | Salz |
| | Etwas | Abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone |
| 1/2 | Bund | Petersilie, gehackt |
| | | Frisch gemahlener weißer Pfeffer |
| | | Kardamom, Muskatblüte |
| | | Piment |

Anleitung:

Zutaten für ca. 20 Würste

Das Kalbsbrät kühl stellen. Den weichen, gewürfelten Rückenspeck im Mixer pürieren und das Kalbsbrät, die gehackte Zwiebel und die gewürfelte Schwarte dazugeben und ordentlich mischen. Die glatte, rosafarbene Wurstmasse würzen.

Gepfeffert werden darf ordentlich, die anderen Gewürze am besten messerspitzenweise hinzugeben.

Evtl. nun ein wenig Wurstmasse erhitzen und die Würzung probieren, evtl. nachwürzen. In etwa drei Zentimeter starke Därme abfüllen , nach ca. 10 cm abbinden und in einem großen Topf mit 70 - 80° warmem Wasser ca. 20 min. ziehen lassen. (nicht kochen)

Quelle:

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