

Rindswurst - Fettarme

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

1 1/2	kg	Mageres Rindfleisch
500	Gramm	Durchwachsenes Rindfleisch
20	Gramm	Salz (ca.1schwach gehäufter Eßl.)
20	Gramm	Pökelsalz (ca.1 schwach gehäufter Eßl.)
2	gestr. TL	Selleriesalz
1	Teel.	Maggi
1		Gestri.Teel.gemahlene Muskatnuß
1/3	Stück	Zerriebene Knoblauchzehe

Anleitung:

So wird's gemacht! Das gesamte Fleisch durch die 8-mmScheibe drehen. Gewürze mischen und über die Hackmasse streuen. Sämtliche Zutaten intensiv vermengen und nach bekanntem Verfahren in Schweinedünndärme füllen.

Eine Stunde warm räuchern, anschließend 30 Minuten bei 120 C brühen; oder brühen, ohne zu räuchern. Wurstmasse kann auch eingedost werden.

Kochdauer: 400-g-Dose 120 Minuten. Brühdauer der Würste: 30 Minuten.

Quelle:

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