

Rohpolnische - Bratwürste

Kategorien: Metzgerei, Wurst, Polen

Zutaten für: 1 Rezept

VERWENDET WERDEN 50% SCHWEINEBAUCH (NICHT ZU MAGER

HIER DIE GEWÜRZMISCHUNG PRO KG FLEISCH.

22	Gramm	Pökelsalz (0,4% Nitrit)
4-5	Gramm	Schwarzer Pfeffer (grob gemahlen)
2	Gramm	Rohrzucker
1	Gramm	Koriander (frisch gemahlen)
1		Knoblauchzehe fein zerkleinert

Anleitung:

Das Fleisch wird in wolfgerechte Stücke geschnitten, die im Froster leicht angefroren werden. Dadurch lässt sich das Fleisch besser verarbeiten und auch das Anschnittbild zeigt ein ansprechendes Aussehen.

Vor dem Wölfen wird das Fleisch mit der Gewürzmischung gründlich vermengt.

Das Rindfleisch wird mit der 3mm Scheibe gewolft, der Bauch mit einer 4 bis 5mm Scheibe.

Anschließend wird die Masse gründlich geknetet, bis eine Bindung entsteht. Die Masse muss klebrig werden. Das geht von Hand, aber auch mit einem elektrischen Rührgerät.

Dann kann in Schweinedärme mit einem Durchmesser von 30/32mm abgefüllt werden. Länge ca. 18cm Zum Trocknen werden die Würste drei Tage aufgehängt. Die Temperatur sollte bei ca. 15 Grad liegen, die rel. Luftfeuchte bei 60 bis 70%

Nach dem Trocknen wird über Buchenmehl kaltgeräuchert. Drei Durchgänge zu je sechs Stunden reichen.

Vor dem Verzehr sollten die Würste noch ca. eine Woche bei 10 bis 15 Grad reifen. Die rel. Luftfeuchte sollte mindestens 60% betragen.

Ich wünsche Ihnen Guten Appetit !

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann