

## Sächsische - Mettwurst

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

650	Gramm	Mageres Schweinefleisch
350	Gramm	Schweinebauch
		Gewürze pro kg
26	Gramm	Nitritpökelsalz
3	Gramm	Pfeffer
1	Gramm	Muskat
1	Gramm	Paprika edelsüß
1/4	Gramm	Kardamom
2	Gramm	Kümmel ganz

### Anleitung:

Das Fleisch wolffertig in längliche Streifen schneiden und gut kühlen. Der Schweinebauch wird in dünne Plättchen geschnitten und angefroren. Das Fleisch kommt mit dem Salz durch die Schrotscheibe und bleibt über Nacht im Kühlschrank zum Durchröten. Geschrotetes Fleisch mit dem Schweinebauch und den Gewürzen vermischen und durch die Erbsenscheibe (4-5 mm) lassen.

Die Masse wird durchgestoßen und luftfrei in den Trichter der Füllmaschine gestopft, gefüllt wird in Rinderkranzdärme, Ring, halber Ring oder auch in für Mettwurst geeignete Kunstdärme.

Die Würste bleiben 1 -2 Tage in einem temperierten Raum zum Durchröten hängen und werden dann kalt goldgelb geräuchert.

### Quelle:

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