

## Saitenwurst - Rezept

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Schweinefleisch
250	Gramm	Schweinebauch
200	Gramm	Mageres, sauber entfettetes Rindfleisch
150	Gramm	Schweinebacke
150	Gramm	Eis feinst zerstoßen oder geraspelt
		Gewürze je Kg Wurstmasse:
19	Gramm	Salz
2,2	Gramm	Weißer Pfeffer
0,2	Gramm	Kardamom
1/2	Gramm	Muskatblüte
1/2	Gramm	Koriander
0,2	Gramm	Getrockneter Ingwer
1/2	Gramm	Paprika edelsüß
3	Gramm	Zwiebelgranulat

### Anleitung:

Das Fleisch, den Schweinebauch und die Backen anfrieren und durch die 2 mm Scheibe wolfen. Dann mit den Gewürzen und dem zerstoßenen Eis vermengen und mit der Küchenmaschine tüchtig für 10-15 Minuten durchmischen, bis eine schön glatte und gut durchgemischte Masse entstanden ist. Danach die Wurstmasse möglichst blasenfrei in Därme von ca 1,5-2 cm Durchmesser füllen und je nach 20 cm abdrehen. Schafsdärme sind zart und bringen den typischen "Knack".

Die Würste dann bei ca. 70 Grad für ca. 30 - 45 Minuten heißräuchern. Die Zeiten können etwas variieren, je nachdem wie stark und heiß der Rauch ist. Sie erkennen aber an der rötlichen Farbe, die die Wurst annimmt, wann es soweit ist. Danach werden die Würste für 15 Minuten bei 75° C gebrüht und mit kaltem Wasser abgeschreckt. Die Würste nur noch trocknen lassen und fertig

### Quelle:

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