

Salami Pur Porc Luftgetrocknet und Geräuchert

Kategorien: Metzgerei, Wurst, Salami

Zutaten für: 1 Rezept

Verwendet wurden 75% mageres Schweinefleisch vom Schinken und 25% Rückenspeck.

GEWÜRZ PRO KG FLEISCH SIND DAS

24-27	Gramm	Pökelsalz
3	Gramm	Zucker
3	Gramm	Pfeffer weiß gemahlen
3	Gramm	Rosenpaprika
2	Gramm	Senfmehl selber gemahlen
1 1/2	Gramm	Koriander selber gemahlen
1	Gramm	Knoblauchpulver
1	Gramm	Kümmelpulver
1/2	Gramm	Starterkulturen (Bakterienstämme)

Anleitung:

Das Fleisch und der Speck werden in kleine Stücke geschnitten, die später gewolft werden. Vorher werden sie im Gefrierfach leicht angefroren.

Während dieser Zeit stellt man die Gewürzmischung her.

Ist das Fleisch leicht angefroren, wird es mit der Gewürzmischung gut vermennt und durch die ca. 5mm Scheibe des Fleischwolfs gedreht. Um ein schönes Aussehen der Wurst zu erreichen, gibt man zuerst die Fleischstücke in den Wolf und dann die Speckstücke.

Wichtig ist, dass diese gewolft Masse sehr gründlich vermennt wird. Und zwar so lange, bis eine deutliche Bindung stattfindet. Man sollte sich schon die Zeit nehmen, die Masse ca. 10 Min zu wirken.

Anschließend wird das Brät in räucherbare Wursthüllen gedrückt. Geeignet sind Hüllen von 60mm Durchmesser. Ich habe dieses Mal einige interessante Wabenhüllen verwendet. Es wird stramm gefüllt und möglichst ohne Lufteinschlüsse gearbeitet.

Jetzt muss die Wurst reifen. Die Bakterienstämme müssen ihre Arbeit aufnehmen. Für die ersten vier bis fünf Tage müssen die Würste bei Raumtemperatur und einer Luftfeuchte von ca. 90% hängen. Wenn sich ein Belag bildet, werden die Würste mit lauwarmem Wasser abgewischt.

Anschließend werden die Würste bei ca. 12 bis 15 Grad und einer Luftfeuchte um 70 bis 80% zum weiteren Reifen aufgehängt. **Räuchern siehe unten. Alle 14 Tage werden sie unter fließendem Wasser von ca. 30 Grad abgewaschen und mit Küchenkrepp sorgfältig getrocknet.

Vierzig Tage nach Beginn der Wurstherstellung gibt man die Wurst für zehn Tage in Vakuumbutel und lagert sie im Kühlschrank. Und dann anschneiden und genießen.

**Wenn man eine geräucherte Salami haben möchte, kann man an dieser Stelle nach einer Woche Reifezeit kalträuchern. Je nach Farbe und Geschmack. Meine waren drei mal sechs Stunden im Kaltrauch über Buchenräucherspänen.

Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Guten Appetit ist garantiert bei diesem edlen Produkt !)

Salami Pur Porc Luftgetrocknet und Geräuchert

(Fortsetzung)

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann