

Salami mit Fenchel und Edelschimmel

Kategorien: Metzgerei, Schwein, Wurst, Salami

Zutaten für: 1 Rezept

VERWENDET WERDEN 70% MAGERES SCHWEINEFLEISCH VOM S

HIER DIE GEWÜRZMISCHUNG FÜR 1 KG WURSTMASSE

26	Gramm	Pökelsalz
3	Gramm	Weißer Pfeffer gemahlen
3	Gramm	Traubenzucker
5-6	Gramm	Fenchelsamen
2	Gramm	Senfkörner
1	Gramm	Koriander
1/2	Gramm	Starterkulturen
20	ml	Trockener Rotwein

Anleitung:

Der Fenchelsamen wird im Mörser zerstoßen und dem Rotwein zugegeben. Diese Mischung sollte schon am Vortag hergestellt werden. Die ätherischen Öle des Fenchelsamens können sich dann voll entfalten und verteilen sich optimal in der Wurst.

Ist das Fleisch leicht angefroren, wird es mit der Gewürzmischung gut vermengt und durch die 4,5mm Scheibe des Fleischwolfs gedreht. Die Fettstücke werden mit der 8mm Scheibe gewolft.

Man kann aber auch nur eine Lochscheibe verwenden. Das Anschnittbild ist dann anders und auch der Biss.

Anschließend wird die gesamte Masse sehr gründlich vermengt. Und zwar so lange, bis eine deutliche Bindung stattfindet. Man sollte sich schon die Zeit nehmen, die Masse ca. 10 Min zu wirken.

Dann wird das Brät in geeignete Wursthüllen gedrückt. Hier wurden geklebte Schafsdärme mit 55mm Durchmesser verwendet. Es wird stramm gefüllt und möglichst ohne Lufteinschlüsse gearbeitet.

Jetzt wird weiter vorgegangen wie im Link beschrieben. Für größere Mengen nimmt man keine Eimer, sondern entsprechend umgebaute Wannen aus Kunststoff.

Die Reifezeit bei dieser Salami betrug 45 Tage. Die Luftfeuchtigkeit sollte mindestens 65% betragen. Nach der Hälfte der Reifezeit kann man den Schimmel abbürsten. Muss aber nicht sein.

Guten Appetit und lecker ohne gleichen !

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann