

Salami mit Grünem Pfeffer - Ganz Einfach

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

GEWÜRZMISCHUNG PRO KG FLEISCH

23	Gramm	Pökelsalz
3 1/2	Gramm	Senfkörner
2	Gramm	Pfeffer schwarz gem.
6	Gramm	Pfeffer grün getr. Oder
9	Gramm	Pfeffer grün eingel.
1	Gramm	Piment
1	Gramm	Paprika edelsüß
1/2	Gramm	Muskat
0,3	Gramm	Koriander
10-15	ml	Rotweinwürze

HERSTELLUNG ROTWEINWÜRZE !

1	mittl.	Knoblauchzehe in kl.Gefäß zerstoßen und mit
30	ml	Lieblichen Rotwein übergießen.
2		Stunden ruhen lassen. Flüssigkeit durch ein feines Sieb schütten.

Anleitung:

Ganz einfach - ohne Maschinen zubereiten!

Ausgangsmaterial ist Gehacktes halb und halb In der Regel besteht das aus 55% Schweinehack und 45% Rinderhack.

Das ist eine gute Zusammensetzung für eine einfache Salami.

Verfeinert wird das Produkt durch Zugabe von ganzen, grünen Pfefferkörnern. Entweder in getrockneter Form oder eingelegt. Ein kleiner Schuss lieblicher Rotwein und etwas Knoblauch verleihen der fünfzig Tage gereiften Salami einen besonders angenehmen Geschmack.

Die Herstellung ist denkbar einfach und ohne Einsatz von speziellen Geräten leicht zu handhaben. Die Gewürzmischung und der vorbereitete Rotwein werden der Fleischmasse zugegeben und gründlich vermengt, bis eine glatte Masse entstanden ist.

Dann kann in räucherbare Kunstdärme von 55mm Durchmesser abgefüllt werden. Dazu bedarf es etwas Geschick und Geduld. Kleine Fülltrichter aus abgeschnittenen Getränkeflaschen leisten hier gute Dienste.

Wichtig ist, dass die Masse luftfrei und richtig fest gestopft ist. Nachdem die Hülle abgebunden ist, muss die Wurst bei bestimmter Luftfeuchtigkeit und Temperatur reifen.

Vier Tage bei ca. 20 Grad und einer Luftfeuchtigkeit von ca. 90 bis 95% Dann wird die Temperatur auf ca. 16 Grad reduziert und die Luftfeuchtigkeit sollte 85% betragen. Nach weiteren vier Tagen kann geräuchert werden. Lufttrocknen geht natürlich auch. Es ist sinnvoll die Würste während dieser Zeit alle zwei Tage mit einem feuchten Tuch abzureiben.

Geräuchert habe ich in zwei Durchgängen zu je sechs Stunden. Anschließend muss die Wurst noch reifen, bis sie mindestens fünfzig Tage alt ist.

Salami mit Grünem Pfeffer - Ganz Einfach

(Fortsetzung)

Der Gewichtsverlust liegt dann bei ca. 40%

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*08.02.2016
von Konrad Heizmann