

Scharfe Jungs mit Elefantenrüsseln

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

VERWENDET WURDEN

Bauch mittelfett: 65%
Braten aus der Nuss: 35%

DARM

Schafsdarm 24/26

GEWÜRZE PRO 1KG FLEISCH

Pökelsalz: 21-22g
Senfkörner: 5g
Chiliflocken 3g (Elefantenrüssel)
Piment: 1g
Paprika: 1g
Knoblauchpulver: 0,5g
Muskat: 0,5g
Nelke: 0,5g

Anleitung:

Das Fleisch wird in passende Stücke für den Wolf geschnitten, gewogen und anschließend leicht angefroren. In der Zwischenzeit bereitet man die Pökelsalz-Gewürzmischung entsprechend der Fleischmenge. Ist das Fleisch angefroren, gibt man es in eine Schüssel und streut die Gewürzmischung drüber. Jetzt alles gut mischen. Nun geht das Ganze in den Wolf mit 4mm Lochscheibe. Danach noch mal alles gut durchmischen bis es gut bindig wird. Dann werden die Saitlinge gefüllt.

36 Stunden zum Trocknen im kühlen Raum aufhängen 12 -15 Grad Nach belieben ein oder zwei Kalt-Räucherdurchgänge zu je 4 Std. Ein bis zwei Tage Reifung - bei Bedarf länger.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann