

Wild - Knacker

Kategorien: Metzgerei

Zutaten für: 1 Rezept

700	Gramm	Hirschschulter oder anders Wildfleisch
300	Gramm	Schweinebauch durchwachsen
		Gewürz pro Kg
22	Gramm	Nitritpökelsalz
2	Gramm	Pfeffer (weiß gemahlen)
1	Gramm	Kümmel ganz
1	Gramm	Senfkörner ganz
1/2	Gramm	Paprika süß
1/2	Gramm	Thymian
5	Gramm	Traubenzucker
20	ml	Gewürzter guter Doppelwachholder Schnaps*
1	Gramm	Wildgewürz
		(oder 1/2 gr. Wachholderbeeren 1/2 gr.
		Lorbeerblätter - gemahlen)
		Auf Wunsch etwas geriebenen Knoblauch

Anleitung:

*herstellen wie gewürzter Rum.

Verarbeitung: Alles Fleisch wolffertig in längliche Streifen schneiden und mit dem Salz den Gewürzen und dem gewürzten Schnaps durch die Schrotscheibe (10 mm) lassen und mindestens über Nacht im Kühlschrank durchröten und würzen lassen.

Das geschrotete und wieder angefrorene Fleisch durch die 4,5 mm Scheibe lassen, gut durchstoßen und zu luftfreien Ballen formen. Die Masse wird nun schnell luftfrei in den Trichter der Füllmaschine gestopft und in weite Schweinedärme gefüllt und zu Würstchen ca.15 cm lang abgedreht oder gebunden.

Die Wurst wird nun auf Rauchstäbe 2 Tage zum trocknen und umröten in die Kammer gehängt. Danach wird die Wurst kalt goldgelb geräuchert und je nach Geschmack weiter getrocknet. Wildknacker kann man sowohl frisch kalt, als auch in Wasser erhitzt verzehren.

Quelle:

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