

Bierschinken

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

3	kg	Mageres Schweinefleisch
100	Gramm	Nitritpökelsalz
500	Gramm	Bauchfleisch
500	Gramm	Rindfleisch ohne Sehnen (kann auch durch mageres Schweinefleisch ersetzt werden)
1	kg	Schwarten oder Backe
10	Gramm	Zucker
1 1/2	Gramm	Pfeffer
1,1	Gramm	Ingwer
2	Gramm	Koriander
1/4		Knoblauchzehe
1	Ltr.	Wasser oder entfettete Brühe

Anleitung:

Geräte zur Herstellung: Küchenmaschine/Standmixer mit Messereinsatz, Fleischwolf (feine Scheibe), eventuell Handrührgerät

Zubereitung: Ein Drittel bis eine Hälfte des mageren Schweinefleisches über Nacht in einer 10 % tigen Nitritpökelsalzlösung pökeln.

Das restliche Fleisch einschließlich Bauch und Schwarten roh durch den Fleischwolf (mit feiner Scheibe) drehen. Anschließend mit dem Zucker, den Gewürzen, dem restlichen Pökelsalz und dem Wasser oder der Brühe vermengen. Alles so lange mit einem Kochlöffel oder dem Handrührgerät rühren, bis das Wasser vollständig gebunden ist. Die Masse für ungefähr eine halbe bis dreiviertel Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach die gekühlte Masse 3 bis 4 Minuten lang in der Küchenmaschine oder dem Standmixer zunächst zerkleinern und dann rühren, bis sie zähflüssig, aber nicht dünn ist. Das gepökelte Fleisch aus der Salzlösung nehmen, mit Küchenkrepp abtrocknen und in Würfel von ca. 1,5 bis 2 Zentimeter Kantenlänge schneiden. Die Fleischwürfel unter die Masse geben und so lange rühren, bis alles gut gebunden ist.

Das nun fertige Wurstbrät in Gläser füllen. Am besten stoßen Sie dabei mehrmals mit der Handfläche von unten gegen das Glas.

Grundsätzlich die Gläser nur zu zwei Drittel füllen und bei ca. 90°C nach der Faustregel pro cm Glasdurchmesser 10 Minuten einkochen.

Beispiel: Durchmesser des Glases 10 cm= Dauer 100 Minuten Kochzeit

Quelle:

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