

Machen Sie Ihre
eigene Wurst



ZUTATEN

- 3 Stück Schweine-Nachenden mit "Cheville"
- 999 Gramm Schweinefleisch (Schinken, Schulter, Brust, Speck, Koteletts und Fleischreste) in einem Verhältnis von 15-35% hartem Schweinefett und 65-85% magerem Schweinefleisch
- 18 g Nitritpökelsalz
- 3 g schwarzer Pfeffer
- Sägemehl aus Weichholz
- Wacholderbeeren

REZEPT

1. Die Nachenden in reichlich Wasser einweichen.
2. Das gefrorene Fleisch mit einer 5-8 mm dicken Platte zu einem Wurstteig zerkleinern.
3. Salz und Pfeffer zugeben und mischen. Dabei weniger kräftig vorgehen als bei frischer Wurst: Der Teig sollte leicht fluffig bleiben.
4. Die Nachenden sorgfältig füllen.
5. Über Nacht im Kühlschrank trocknen lassen.
6. Die Wurst mindestens 24 Stunden lang auf Weichholz-Sägemehl und mit Wacholderbeeren kalt räuchern (zum Beispiel mit einer Kalträucherspirale).
7. Im Kühlschrank aufbewahren.
8. Die Wurst frisch verzehren oder 10-15 Minuten in fast kochendem Wasser erhitzen.