



PFEFFERBEIßER SELBER WURSTEN

Zutaten: für 1kg Brätmasse

- 750g Schweineschulter
- 250g Schweinebauch
- 26g Nitritpökelsalz
- 25mg Muskat
- 3g Pfeffer weiß (fein gemahlen)
- 4g Pfeffer schwarz (grob gemahlen)
- 3g Paprika Pulver
- 1g Knoblauchpulver

Zubereitungszeit

Ca. 1,5 Stunden

Benutztes Equipment:

- Fleischwolf
- Wurstfüller
- Räucherofen
- Räucherspähne
- Räucherschnecke
- Därme Kalieber 20/22 (Schafsaitling)



Zubereitung:

- Fleisch in fleischwolfgerechte Stücke schneiden. Dabei darauf achten, dass keine Knorpel enthalten sind. Fleisch in eine große Schüssel geben.
- Fleisch mit Nitritpökelsalz sowie den restlichen Gewürzen würzen und alles gut durchmengen.
- Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen und alles gut vermengen, damit das Fleisch Bindung bekommt.
- Brätmasse in den Füllbehälter des Wurstfüllers geben, dabei darauf achten das keine Luftpöckel im Behälter sind.
- Solange am Füllbehälter kurbeln, bis die Maße vorne an der Tülle ansteht (so wird die restliche Luft zwischen Behälter und Tülle entlassen).
- Därme wässern und auf die gewässerte Tülle des Wurstfüllers ziehen.
- Wurst vorsichtig in die Därme füllen (Achtung: diese Därme können leicht reißen)
- Wurst abdrehen und auf einem Stock aufhängen.
- Wurst zum Umröten für 24 Stunden bei Zimmertemperatur (ca. 20 Grad) in einen geeigneten Raum hängen.
- Nach dieser Zeit werden die Würste geräuchert.
- Die Würste in den Räucherschrank hängen, die Räucherschnecke mit Räuchermehl befüllen.
- Räuchermehl entzünden und die Würste für 12 Stunden kalträuchern. Danach 12 Stunden lüften.
- Dieser Vorgang kann beliebig oft wiederholt werden.