

SPANISCHE CHORIZO

Zutaten: für 1500g Wurstmaße

- 1050g Schweineschulter
- 450g Rückenspeck
- 33g geräuchertes Paprika Pulver
- 10g Knoblauchzehen
- 70ml Rotwein (trocken)
- 35g Nitritpökelsalz
- 8g Phosphat (Kutterhilfsmittel)
- 3g Chilipulver (optional)
- 1 Meter Darm (Kalieber 28/30)

Zubereitungszeit

Ca. 2 Stunden

Benutztes Equipment:

- Fleischwolf (5mm Scheibe)
- 3 Liter Wurstfüller (Celsius)



Zubereitung:

- Fleisch in fleischwolfgerechte Stücke schneiden (etwas Gulasch Größe)
- Das Fleisch mit dem Nitritpökelsalz, geräucherten Paprika, Knoblauch, (falls erwünscht Chili) und dem Phosphat würzen. Dann alles gut vermengen (Dies sorgt dafür das das Gewürz vorher schon verteilt ist und im Nachhinein keine Gewürznester entstehen)
- Das Gewürzte Fleisch jetzt durch den Fleischwolf drehen
- Rotwein hinzugeben und alles für ein Paar Minuten gut vermengen und durchkneten
- Jetzt den Wurstfüller vorbereiten
- Dazu die Brät Masse ohne Lufteinschlüsse in den Wurstfüller geben
- So lange kurbeln bis beim Stutzen die erste Wurst vorne herauskommt (So wird keine Luft in den Darm abgefüllt)
- Gewässerten Darm auf die Fülltülle des Wurstfüllers ziehen.
- Den Darm vorne zusammenknoten
- Mit einer zweiten Person die Wurst in den Darm füllen (einer kurbelt, einer führt den Darm)
- Die gefüllten Därme nach beliebiger Größe abdrücken und eindrehen. Hierbei ist wichtig: Wenn ihr die erste Wurst nach rechts abdreh, muss die nächste Wurst nach links abgedreht werden. Sonst wickelt sich alles wieder auf)
- Die Würste können jetzt gleich verdrillt werden oder zum reifen in der Speisekammer aufgehängt werden. Durch das Pökelsalz erhalten die Würste bei diesem Prozess die typisch rote Farbe.