Rezept

Debrecziner

Ein Rezept von Debrecziner, am 12.10.2024

Zutaten

- **1,5 kg** mageres Schweinefleisch (Schulter ohne Schwarte)
- **3** Knoblauchzehen
- **3 g** gemahlener weißer Pfeffer
- **1 g** gemahlener Kümmel
- **1 g** Cayennepfeffer
- **40 g** Salz
- **500 g** fetter Schweinerückenspeck (grüner Speck)
- **10 g** edelsüßes Paprikapulver
- **2 g** gemahlener Koriander
- **1 g** frisch geriebene Muskatnuss
- **6** m Saitling (18/20)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Saitling in einer Schüssel in lauwarmem Wasser 2 Std. einweichen, dabei mehrfach spülen. Fleisch von Sehnen und Knorpeln befreien, in ca. 2 cm große Würfel schneiden, mit Salz bestreuen und 1 Std. kalt stellen. Speck würfeln und 1 Std. tiefkühlen. Bewegliche Fleischwolfteile kalt stellen.

2. Knoblauch schälen, sehr fein hacken und mit Fleisch sowie Speck durch den Fleischwolf (Lochscheibe 4,5 mm) geben. Mit Paprika, Pfeffer, Koriander, Kümmel, Muskatnuss und Cayennepfeffer bestreuen und in der Küchenmaschine mit dem Knethaken 10 Min. mischen.

3. Füllrohr (20 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen und den Saitling aufziehen. Fleischmasse in den Darm füllen, dabei Würste von ca. 20 cm Länge abdrehen. Würste 2 Std. bei Raumtemperatur trocknen lassen, dann 45 Min. bei 60° heiß räuchern. In einem großen Topf Wasser erhitzen und die Würste darin 30 Min. bei 75-80° brühen . In eiskaltem Wasser abkühlen lassen und mit Küchenpapier abtrocknen.