

Rezept

Gelbwurst

Ein Rezept von Gelbwurst, am 25.04.2024

Zutaten

1 kg Schweinefleisch (Schulter ohne Schwarte)	500 g mageres Kalbfleisch (Keule)
200 g fetter Schweinerückenspeck (grüner Speck)	20 g Salz
400 g Eisschnee	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
2 g Ingwerpulver	2 g gemahlener weißer Pfeffer
2 g gemahlene Muskatblüte	2 g gemahlener Kardamom
5 Aufschnittdärme (7/0)	Wurstgarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 5 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal

Zubereitung

1. Därme 1 Std. wässern, dabei mehrfach spülen. Schweine- und Kalbfleisch von Sehnen und Knorpeln befreien und mit dem Speck in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Fleisch und Speck mit Salz bestreuen und kalt stellen. Bewegliche Fleischwolffteile kalt stellen.
2. Fleischmasse durch den Fleischwolf (Lochscheibe 2 mm) geben, mit dem Eisschnee mischen und nochmals wolfen. In der Küchenmaschine mit dem Knethaken 10 Min. vermengen, dabei Zitronenschale, Ingwer, Pfeffer, Muskatblüte und Kardamom dazugeben.
3. Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen, einen Darm aufziehen und ohne Luftblasen mit Fleischmasse füllen. Mit Garn zubinden. Übrige Därme ebenso füllen. Würste in reichlich Wasser 1 Std. bei 75-80° brühen. In eiskaltem Wasser abkühlen lassen und mit Küchenpapier abtrocknen.