

Rezept

Jagdwurst

Ein Rezept von Jagdwurst, am 26.04.2024

Zutaten

1 kg Schweinebauch (ohne Schwarte)	500 g mageres Schweinefleisch (Schulter ohne Schwarte)
500 g Rindfleisch (Schulter oder Hohe Rippe)	35 g Salz
5 g Zucker	5 g gelbe Senfkörner
4 g gemahlener weißer Pfeffer	3 g edelsüßes Paprikapulver
4 g gemahlene Muskatblüte	4 g gemahlener Koriander
2 g gemahlener Piment	1 g Ingwerpulver
20 g gehackte Pistazien	2 m Naturfaserdarm (80/85)
Wurstgarn	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 5 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Den Darm in einer großen Schüssel in lauwarmem Wasser 2 Std. einweichen. Schweinebauch sowie -schulter und Rindfleisch sorgfältig von Sehnen und Knorpeln befreien und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Schweineschulter und Rindfleisch in eine Schüssel geben, mit der Hälfte des Salzes bestreuen und kalt stellen. Schweinebauch mit dem restlichen Salz bestreuen und durch den Fleischwolf (Lochscheibe 2 mm) geben.
2. Rindfleisch und Schweineschulter durch den Fleischwolf (Lochscheibe 8 mm) geben und mit der Schweinebauchmasse in der Küchenmaschine mit dem Knethaken 10 Min. vermengen. Dabei Zucker, Senfkörner, Pfeffer, Paprika, Muskatblüte, Koriander, Piment, Ingwer und die gehackten Pistazien unterkneten.
3. Den Darm in 5 Stücke schneiden, die Stücke jeweils auf einer Seite mit Wurstgarn zubinden. Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen, ein Darmstück aufziehen und ohne Luftblasen mit Fleischmasse füllen. Mit Wurstgarn zubinden. Übrige Därme ebenso füllen.
4. In einem großen Topf Wasser aufkochen. Dann die Hitze reduzieren und die Würste 1 Std. 30 Min. bei 95° brühen. In eiskaltem Wasser abkühlen lassen, mit Küchenpapier abtrocknen und 24 Std. ruhen lassen.