

Rezept

Mortadella

Ein Rezept von Mortadella, am 27.04.2024

Zutaten

1,2 kg mageres Schweinefleisch (Schulter ohne Schwarte)	300 g mageres Rindfleisch (Schulter)
30 g Pistazien (geschält und gehäutet)	500 g fetter Schweinerückenspeck (grüner Speck)
6 g gemahlener weißer Pfeffer	20 g Salz
1 g gemahlener Piment	2 g gemahlene Muskatblüte
240 g Nitritpökelsalz	5 g Zucker
Wurstgarn	4 Naturfaserdärme

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1675 kcal

Zubereitung

1. Für die Pökellake das Nitritpökelsalz mit 2 l Wasser aufkochen und abkühlen lassen. Schweine- und Rindfleisch von Sehnen und Knorpeln befreien, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und 15 Min. in eine Schüssel mit eiskaltem Wasser legen. Das Wasser abgießen, das Fleisch mit der Pökellake übergießen und 10-12 Std. an einem kühlen Ort ruhen lassen.
2. Därme in einer großen Schüssel in lauwarmem Wasser 2 Std. einweichen, dabei mehrfach spülen. Speck in ca. 2 cm große Stücke schneiden und 1 Std. tiefkühlen. Bewegliche Fleischwolftteile kalt stellen. Pistazien grob hacken.
3. Fleisch aus der Pökellake nehmen und trocken tupfen. Fleisch und Speck durch den Fleischwolf (Lochscheibe 2 mm) geben. Fleischmasse in der Küchenmaschine mit dem Knethaken 10 Min. vermengen, dabei Salz, Pfeffer, Muskatblüte, Piment, Zucker und Pistazien dazugeben.
4. Därme abtrocknen und je auf einer Seite mit Wurstgarn zubinden. Fleischmasse mit einem Marmeladentrichter in die Därme füllen, dabei darauf achten, dass keine Luftblasen entstehen. Offene Seiten mit Garn zubinden. Würste in reichlich Wasser 1 Std. 20 Min. bei 75-80° brühen. In eiskaltem Wasser abkühlen lassen und mit Küchenpapier abtrocknen.