Rezept

Teewurst

Ein Rezept von Teewurst, am 28.04.2024

Zutaten

- **1,5 kg** magerer Schweinebauch (ohne Schwarte)
- **250 g** Rindfleisch (Blut oder Hohe Rippe)
- **6 g** edelsüßes Paprikapulver
- **2 g** Rohrohrzucker
- **6** räucherbare Kunstdärme (45/20)
- **250 g** Schweinefleisch (Schulter ohne Schwarte)
- **4 g** gemahlener weißer Pfeffer
- **2 g** Ingwerpulver
- **45 g** Salz
- Wurstgarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Würste | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Alle Fleischsorten von Sehnen und Knorpeln befreien, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und 1 Std. tiefkühlen.

2. Fleisch mit Pfeffer, Paprika, Ingwer, Zucker sowie Salz mischen und zweimal durch den Fleischwolf (Lochscheibe 2 mm) geben. In der Küchenmaschine mit dem Knethaken 5 Min. durchkneten.

3. Das Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen. Einen Kunstdarm aufziehen und mit Fleischmasse füllen. Mit Wurstgarn zubinden, dabei eine Schlaufe bilden. Übrige Därme ebenso füllen.

4. Die Würste auf Stangen gehängt 24 Std. bei Raumtemperatur trocknen lassen. Anschließend dreimal je 4 Std. bei 20-25° kalt räuchern.