

## Rezept

# Bauernseufzer

Ein Rezept von Bauernseufzer, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> mageres Schweinefleisch (Schulter ohne Schwarte)	<b>1 kg</b> fetter Schweinebauch (ohne Schwarte)
<b>35 g</b> Salz	<b>3</b> Knoblauchzehen
<b>2 g</b> frisch geriebene Muskatnuss	<b>4 g</b> gemahlener schwarzer Pfeffer
<b>2 g</b> gemahlene Wacholderbeeren	<b>2 g</b> gemahlener Koriander
<b>5</b> m Schweinedarm (26/28)	<b>5 g</b> gerebelter Majoran
	Wurstgarn

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 24 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

## Zubereitung

1. Darm 2 Std. wässern, dabei mehrfach spülen. Schweineschulter und -bauch von Sehnen und Knorpeln befreien. Schulter 30 Min. kalt stellen, Bauch 30 Min. tiefkühlen. Bewegliche Fleischwolfteile kalt stellen.
2. Knoblauch schälen, hacken. Fleisch mit Knoblauch und Salz wolfen (Lochscheibe 8 mm). Masse mit Pfeffer, Muskat, Koriander, Wacholder und Majoran in der Küchenmaschine mit dem Knethaken vermengen, bis sie leicht klebt.
3. Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen, Darm aufziehen und mit Fleischmasse füllen. Dabei Würste von 20 cm Länge abdrehen und mit Garn abbinden.
4. Würste hängend 12 Std. in einem kühlen Raum trocknen. Zunächst 40 Min. bei 70-80° heiß räuchern, dann 1 Std. bei 50-60° weiterräuchern. Im geschlossenen Räucherschrank über Nacht hängen lassen.