

Rezept

Currywurst

Ein Rezept von Currywurst, am 17.04.2024

Zutaten

750 g mageres Schweinefleisch (Schulter ohne Schwarte)	1,25 kg fetter Schweinebauch (ohne Schwarte)
1 Knoblauchzehe	35 g Salz
3 g geriebene Muskatnuss	4 g gemahlener weißer Pfeffer
2 g gemahlener Piment	2 g gemahlener Kümmel
5 m Saitling (26/28)	4 g Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 18 Würste | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Saitling in einer großen Schüssel in lauwarmem Wasser 2 Std. einweichen, dabei mehrfach spülen. Beide Fleischsorten sorgfältig von Sehnen und Knorpeln befreien und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Schweineschulter 30 Min. kalt stellen, Schweinebauch 30 Min. tiefkühlen. Bewegliche Fleischwolftteile ebenfalls kalt stellen.
2. Beide Fleischsorten mit dem Salz bestreuen und durch den Fleischwolf (Lochscheibe 2 mm) geben. Knoblauch schälen, fein hacken und mit Pfeffer, Muskatnuss, Kümmel, Piment sowie Zucker zur Fleischmasse geben. In der Küchenmaschine vermengen, bis die Masse leicht zu kleben beginnt.
3. Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen und Darm aufziehen. Fleischmasse in den Darm füllen, dabei Würste von ca. 15 cm Länge abdrehen. In einem großen Topf Wasser erhitzen und die Würste darin ca. 30 Min. bei ca. 70° brühen. Herausnehmen und in eiskaltem Wasser abkühlen lassen. Zum Servieren braten und mit Currysauce anrichten (siehe Rezept-Tipp).