Rezept

Grobe Mettwurst

Ein Rezept von Grobe Mettwurst, am 22.05.2025

Zutaten

- **500 g** fetter Schweinerückenspeck (grüner Speck)
- **6 g** gemahlener weißer Pfeffer
- **2 g** Rohrohrzucker
- **20 g** Nitritpökelsalz
- Wurstgarn
- **1,5 kg** magerer Schweinebauch (ohne Schwarte)
- **2 g** gemahlener Piment
- **25 g** Salz
- **3** räucherbare Kunstdärme (75/50)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 2210 kcal

Zubereitung

1. Speck in ca. 2 cm große Stücke schneiden und 4 Std. tiefkühlen. Schweinebauch von Sehnen und Knorpeln befreien, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und 1 Std. tiefkühlen.

2. Speck, Schweinebauch, Pfeffer, Piment, Zucker, Salz und Pökelsalz vermischen und durch den Fleischwolf (Lochscheibe 6 mm) geben. Dann in der Küchenmaschine mit dem Knethaken 5 Min. durchkneten.

3. Das Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen und die Wurstmasse bis zum Ende pressen. Einen Kunstdarm aufziehen und die Fleischmasse fest in den Darm füllen. Offene Enden mit Wurstgarn zubinden, dabei eine Schlaufe bilden.

4. Die Würste auf Stangen gehängt 24 Std. bei Raumtemperatur trocknen lassen. Dann fünfmal je 6 Std. bei 20-25° kalt räuchern.