Rezept

Kabanossi

Ein Rezept von Kabanossi, am 29.04.2024

Zutaten

- **500 g** fetter Schweinerückenspeck (grüner Speck)
- **500 g** Rindfleisch (Hohe Rippe)
- **1 g** gemahlener Kümmel
- **3 g** gelbes Senfmehl
- **4 g** Cayennepfeffer
- **5 g** Rohrohrzucker
- Wurstgarn
- **1 kg** Schweinefleisch (Nacken)
- **40 g** Salz
- **1 g** frisch geriebene Muskatnuss
- **3 g** gemahlener weißer Pfeffer
- **8 g** edelsüßes Paprikapulver
- **7** m Schweinedarm (30/32)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 8 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal

Zubereitung

1. Den Speck in ca. 2 cm große Stücke schneiden und 4 Std. tiefkühlen. Den Darm 2 Std. in lauwarmem Wasser einweichen, dabei mehrfach spülen. Den Schweinenacken und das Rindfleisch von Sehnen und Knorpeln befreien, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und 1 Std. tiefkühlen.

2. Fleisch und Speck mit dem Salz bestreuen. Das Rindfleisch durch die feine Scheibe (2 mm) des Fleischwolfs geben, das Schweinefleisch und den Speck durch die mittlere Scheibe (4,5 mm). Gesamtes Fleisch und Speck mit Kümmel, Muskatnuss, Senfmehl, Pfeffer, Cayennepfeffer, Paprika und Zucker in der Küchenmaschine mit dem Knethaken 10 Min. durchkneten.

3. Das Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen und die Wurstmasse bis zum Ende pressen. Den Darm aufziehen und ohne Luftblasen mit der Fleischmasse füllen. Würste von ca. 60 cm Länge abdrehen, mit Wurstgarn abbinden und zum Ring binden.

4. Die Würste auf Stangen gehängt bei Raumtemperatur 12 Std. trocknen lassen. Anschließend ca. 2 Std. bei 80° heiß räuchern, bis eine Kerntemperatur von ca. 68° erreicht ist. In einem großen Topf Wasser erhitzen und die Würste darin 1 Std. bei 70-75° brühen. Anschließend in eiskaltem Wasser abkühlen lassen und mit Küchenpapier abtrocknen.