Rezept

Käsekrainer

Ein Rezept von Käsekrainer, am 23.05.2025

Zutaten

1 kg	Schweinebauch (ohne Schwarte)
30 g	Nitritpökelsalz
3	Knoblauchzehen
4 g	gemahlener weißer Pfeffer
2 g	frisch geriebene Muskatnuss
100 ml	Milch
750 g	durchwachsenes Rindfleisch (Schulter)
300 g	Emmentaler
250 g	gekochte Schweineschwarte
3 g	gemahlener Piment
6 g	Zucker
5	m Saitling (24/26)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Schweinebauch und Rindfleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden, getrennt in Schüsseln geben und jeweils mit der Hälfte des Pökelsalzes bestreuen. Zum Umröten (siehe Rezept-Tipp unten) mind. 8 Std., am besten über Nacht, kalt stellen. Käse in ½ cm große Würfel schneiden und ebenso wie die beweglichen Fleischwolfteile kalt stellen.

2. Am nächsten Tag den Saitling in einer großen Schüssel in lauwarmem Wasser 2 Std. einweichen, dabei mehrfach spülen. Knoblauch schälen und fein hacken. Rindfleisch zweimal durch die mittlere Lochscheibe (3 mm) des Fleischwolfs geben. Schweinebauch mit gekochter Schwarte und Knoblauch durch die feine Scheibe (2 mm) wolfen. Die Fleischmassen mit Emmentaler Käse, Pfeffer, Piment, Muskatnuss, Zucker und Milch in der Küchenmaschine mit dem Knethaken 8-10 Min. mischen.

3. Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen und Darm aufziehen. Fleischmasse in den Darm füllen, dabei Würste von ca. 20 cm Länge abdrehen. Auf Stangen gehängt bei Raumtemperatur 2 Std. trocknen lassen.

4. Würste 1 Std. bei 60° heiß räuchern. In einem großen Topf Wasser erhitzen und die Würste darin 30 Min. bei 70-75° brühen. In eiskaltem Wasser abkühlen lassen und mit Küchenpapier abtrocknen.