Rezept

Kochmettwurst

Ein Rezept von Kochmettwurst, am 12.10.2024

Zutaten

- **1 kg** Schweinefleisch (Schulter ohne Schwarte)
- **250 g** fetter Schweinerückenspeck (grüner Speck)
- **5 g** Kümmelsamen (grob zerstoßen)
- **4 g** gemahlener schwarzer Pfeffer
- **1 g** edelsüßes Paprikapulver
- **5** Naturin-Därme (43/60)
- **750 g** magerer Schweinebauch (ohne Schwarte)
- **45 g** Nitritpökelsalz
- **3 g** gelbe Senfkörner
- **1 g** gemahlene Muskatblüte
- **2 g** brauner Zucker (Rohrohrzucker)
- Wurstgarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 5 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1040 kcal

Zubereitung

1. Schweineschulter, -bauch und -speck in ca. 2 cm große Stücke schneiden und 2 Std. tiefkühlen. Die Därme nach Herstellerangabe wässern.

2. Fleisch, Speck, Pökelsalz, Kümmel, Senfkörner, Pfeffer, Muskatblüte, Paprikapulver und Zucker mit den Händen vermischen und durch den Fleischwolf (Lochscheibe 4,5 mm) geben. Dann die Masse mit den Händen nochmals 10 Min. durchmischen.

3. Die Därme jeweils auf einer Seite mit Wurstgarn zubinden. Das Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen. Einen Darm aufziehen und ohne Luftblasen mit Fleischmasse füllen. Offenes Ende mit Wurstgarn zubinden, Wurst zu einem Ring formen und diesen mit Wurstgarn fixieren. Übrige Därme ebenso füllen.

4. In einem großen Topf Wasser erhitzen, die Würste darin 1 Std. bei 75-80° brühen. In kaltem Wasser abkühlen lassen und gut abtrocknen. Dann zweimal je 6 Std. bei 20-25° kalt räuchern. Hängend an einem kühlen Ort 3-4 Tage reifen lassen.