

Rezept

Landjäger

Ein Rezept von Landjäger, am 29.04.2024

Zutaten

500 g fetter Schweinerückenspeck (grüner Speck)	1 kg Schweinefleisch (Nacken)
500 g Rindfleisch (Hohe Rippe)	3 g gemahlener schwarzer Pfeffer
4 g gelbes Senfmehl	3 g gemahlener Koriander
2 g gemahlener Kümmel	3 g Traubenzucker
40 g Nitritpökelsalz	5 m Schweinedarm (26/28)
Starterkultur für schnittfeste Rohwurst	2 große Holzbretter
4 Schraubzwingen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 18 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Speck in ca. 2 cm große Stücke schneiden und 4 Std. tiefkühlen. Darm 2 Std. wässern, dabei mehrfach spülen. Schweine- und Rindfleisch von Sehnen und Knorpeln befreien, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und 1 Std. tiefkühlen. Starterkultur nach Packungsanleitung ansetzen.
2. Fleisch mit Starterkultur, Pfeffer, Senfmehl, Koriander, Kümmel und Traubenzucker durch den Fleischwolf (Lochscheibe 2 mm) geben. Pökelsalz mit den Händen untermischen. Nochmals wolfen.
3. Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen und Wurstmasse bis zum Ende pressen. Darm aufziehen. Fleischmasse nicht zu fest einfüllen und die Würste mit den Fingern abklemmen, dabei das Brät verdichten und zwischen den Würsten 2-3 cm Platz lassen.
4. Wurstkette im Zickzack ganz eng auf ein Holzbrett legen und mit dem zweiten Brett bedecken. Mit Schraubzwingen fixieren, dabei die Würste zwar pressen, jedoch nicht quetschen. Würste 6 Tage bei 4° kalt stellen. Schraubzwingen und Holzbretter entfernen. Würste hängend bei Raumtemperatur mind. 24 Std. trocknen lassen. Dann 2 Tage bei 20-25° kalt räuchern. Bis zur gewünschten Festigkeit ca. 1 Woche reifen lassen.