

## Rezept

# Lyoner

Ein Rezept von Lyoner, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>750 g</b> Schweinefleisch (Schulter ohne Schwarte)	<b>400 g</b> Rindfleisch (Schulter)
<b>500 g</b> fetter Schweinerückenspeck (grüner Speck)	<b>400 g</b> Eisschnee (siehe Rezept-Tipp)
<b>35 g</b> Salz	<b>6 g</b> gemahlener weißer Pfeffer
<b>2 g</b> gemahlene Muskatblüte	<b>3 g</b> gemahlener Koriander
<b>1 g</b> gemahlener Kardamom	<b>1 g</b> Ingwerpulver
<b>5 g</b> Zucker	<b>3</b> m Rinderkranzdarm (40/4)
Wurstgarn	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1455 kcal

## Zubereitung

1. Darm 2 Std. wässern, dabei mehrfach spülen. Schweine- und Rindfleisch von Sehnen und Knorpeln befreien. Fleisch sowie Speck würfeln und wolfen (Lochscheibe 8 mm). 1 Std. tiefkühlen. Mit Eisschnee (siehe Rezept-Tipp unten und Salz mischen und durch die feine Scheibe (2 mm) wolfen. Mit Pfeffer, Muskatblüte, Koriander, Kardamom, Ingwer und Zucker in der Küchenmaschine 10 Min. vermengen.
2. Darm vierteln, Stücke je auf einer Seite mit Garn zubinden. Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen. Ein Darmstück aufziehen und ohne Luftblasen mit Fleischmasse füllen. Offene Seite zuknoten und Wurst zum Ring binden. Übrige Därme ebenso füllen.
3. Würste hängend bei Raumtemperatur 2 Std. trocknen lassen. Ca. 1 Std. bei 80° heiß räuchern, bis die Kerntemperatur ca. 68° beträgt. Würste 1 Std. bei 75-80° brühen. Abkühlen lassen und abtrocknen.