

## Rezept

# Mettenden

Ein Rezept von Mettenden, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>1,5 kg</b> magerer Schweinebauch (ohne Schwarte)	<b>500 g</b> Schweinefleisch (Schulter ohne Schwarte)
<b>40 g</b> Nitritpökelsalz	<b>5 g</b> gelbe Senfkörner
<b>5 g</b> gemahlener weißer Pfeffer	<b>1 g</b> Cayennepfeffer
<b>1 g</b> gemahlene Muskatblüte	<b>2 g</b> Ingwerpulver
<b>2 g</b> edelsüßes Paprikapulver	<b>2 g</b> Rohrohrzucker
<b>7</b> m Saitling (18/20)	Wurstgarn

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 18 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

## Zubereitung

1. Den Saitling 2 Std. in lauwarmem Wasser einweichen, dabei mehrfach spülen. Den Schweinebauch und die -schulter sorgfältig von Sehnen und Knorpeln befreien, klein würfeln und 2 Std. tiefkühlen.
2. Das Fleisch mit Pökelsalz, Senfkörnern, Pfeffer, Cayennepfeffer, Muskatblüte, Ingwer, Paprika und Zucker gut mischen und durch den Fleischwolf (Lochscheibe 4,5 mm) geben. Nochmals mit den Händen durchmischen.
3. Das Füllrohr (20 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen und die Wurstmasse bis zum Ende pressen. Den Saitling aufziehen und ohne Luftblasen mit Fleischmasse füllen, dabei Würste von ca. 20 cm Länge abdrehen und mit Wurstgarn abbinden.
4. Würste auf Stangen gehängt 36 Std. bei 12-15° trocknen lassen. Dann 4 Std. bei 20-25° kalt räuchern. Hängend 1-2 Tage in einem kühlen Raum reifen lassen.