

Rezept

Mini-Pfeffersalami

Ein Rezept von Mini-Pfeffersalami, am 27.04.2024

Zutaten

500 g fetter Schweinerückenspeck (grüner Speck)	1,5 kg Schweinefleisch (Oberschale, ohne Schwarte)
3 g getrocknete grüne Pfefferkörner	7 g gemahlener schwarzer Pfeffer
3 g gelbes Senfmehl	6 g edelsüßes Paprikapulver
3 g gemahlene Muskatblüte	4 g Rohrzucker
45 g Nitritpökelsalz	8 m Saitling (20/22)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Speck ca. 2 cm groß würfeln und 4 Std. tiefkühlen. Saitling 2 Std. wässern, dabei mehrfach spülen. Schweinefleisch von Sehnen und Knorpeln befreien, klein würfeln und 1 Std. tiefkühlen. Grüne Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen.
2. Fleisch mit Speck, schwarzem Pfeffer, Senfmehl, Paprika, Muskatblüte sowie Zucker mischen und zweimal durch den Fleischwolf (Lochscheibe 2 mm) geben. Pökelsalz und grünen Pfeffer mit den Händen unterkneten.
3. Füllrohr (20 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen und die Fleischmasse bis zum Ende pressen. Saitling aufziehen und mit Fleischmasse füllen, dabei Würste von ca. 10 cm Länge abdrehen.
4. Würste hängend 36 Std. bei 12° trocknen lassen. Dann zweimal je 4 Std. bei 20-25° kalt räuchern. Bei 10-15° bis zur gewünschten Festigkeit reifen lassen.