Rezept

Münchner Weißwurst

Ein Rezept von Münchner Weißwurst, am 27.04.2024

Zutaten

5 m	Schweinedarm (26/28)
650 g	fetter Schweinerückenspeck (grüner Speck)
35 g	Salz
	abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen
2 g	gemahlene Muskatblüte
850 g	Kalbfleisch (Schulter)
1 großes Bund	Petersilie
500 g	Eisschnee (siehe Rezept-Tipp)
6 g	gemahlener weißer Pfeffer
2 g	gemahlene gelbe Senfkörner

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 20 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Den Darm in einer großen Schüssel in lauwarmem Wasser 2 Std. einweichen, dabei mehrfach spülen. Fleisch und Speck von Sehnen und Knorpeln befreien und klein würfeln. Fleisch und Speck durch den Fleischwolf (Lochscheibe 3 mm) geben und 1 Std. tiefkühlen.

2. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter sehr fein hacken. Das Fleisch mit Salz sowie Eisschnee mischen und durch den Fleischwolf (Lochscheibe 2 mm) geben. In der Küchenmaschine mit dem Knethaken 10 Min. verkneten, dabei Zitronenschale, Pfeffer, Muskatblüte und Senfkörner unterarbeiten.

3. Das Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen und den Darm aufziehen. Die Fleischmasse in den Darm füllen, dabei Würste von ca. 12 cm Länge abdrehen. In einem großen Topf Wasser erhitzen und die Wurstkette darin 25 Min. bei 75° brühen. Sofort servieren oder in eiskaltem Wasser abkühlen lassen.