

Rezept

Niederländische Rauchwurst

Ein Rezept von Niederländische Rauchwurst, am 01.10.2023

Zutaten

| | |
|--|---------------------------------------|
| 1 kg Schweinefleisch (Nacken) | 300 g Rindfleisch (Hohe Rippe) |
| 300 g fetter Schweinerückenspeck (grüner Speck) | 2 Zwiebeln |
| 1 TL Butter | 40 g Salz |
| 500 g Eisschnee | 6 g gemahlener weißer Pfeffer |
| 2 g gemahlene Muskatblüte | 2 g gemahlene Gewürznelken |
| 4 g Ingwerpulver | 3 g Zucker |
| 4 m Rinderkranzdarm (37/0) | Wurstgarn |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 5 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 860 kcal

Zubereitung

1. Darm 2 Std. wässern, dabei mehrfach spülen. Schweine- und Rindfleisch von Sehnen und Knorpeln befreien. Fleisch und Speck würfeln, 1 Std. tiefkühlen. Zwiebeln schälen, klein würfeln, in Butter andünsten und abkühlen lassen.
2. Fleisch, Speck und Zwiebeln wolfen (Lochscheibe 2 mm) und 15 Min. tiefkühlen. Mit Salz und Eisschnee gemischt erneut wolfen. Mit Pfeffer, Muskatblüte, Nelken, Ingwer und Zucker in der Küchenmaschine 10 Min. verkneten. Darm in 5 Stücke schneiden, je auf einer Seite mit Wurstgarn zubinden. Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen. Ein Darmstück aufziehen, fest mit Fleischmasse füllen, zum Ring formen und mit Garn zubinden.
3. Würste hängend bei Raumtemperatur mind. 3 Std. trocknen. Ca. 1 Std. bei 85° räuchern, bis die Kerntemperatur 68° beträgt. 1 Std. bei 75-80° brühen, in kaltem Wasser abkühlen lassen. Abtrocknen.