

Rezept

# Pfefferbeißer

Ein Rezept von Pfefferbeißer, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> fetter Schweinerückenspeck (grüner Speck)	<b>1,75 kg</b> Schweinefleisch (Nacken)
<b>3 g</b> gemahlener schwarzer Pfeffer	<b>4 g</b> geschroteter schwarzer Pfeffer
<b>3 g</b> getrocknete rote Pfefferkörner	<b>3 g</b> gemahlener Koriander
<b>3 g</b> gemahlene Muskatblüte	<b>6 g</b> edelsüßes Paprikapulver
<b>4 g</b> Traubenzucker	<b>45 g</b> Nitritpökelsalz
<b>7</b> m Saitling (20/22)	Starterkultur für Rohwurst

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 24 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

## Zubereitung

1. Speck klein würfeln und 4 Std. tiefkühlen. Saitling 2 Std. wässern, dabei mehrfach spülen. Fleisch von Sehnen und Knorpeln befreien, klein würfeln und 1 Std. tiefkühlen. Starterkultur nach Packungsanleitung ansetzen.
2. Fleisch mit Starterkultur, allen Pfeffersorten, Koriander, Muskatblüte, Paprika und Traubenzucker zweimal wolfen (Lochscheibe 8 mm). Salz mit den Händen untermischen.
3. Füllrohr (20 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen und Wurstmasse bis zum Ende pressen. Saitling aufziehen. Fleischmasse einfüllen, dabei Würste von ca. 15 cm Länge abklemmen und dazwischen je 1-2 cm Platz lassen.
4. Würste hängend 6 Std. bei ca. 12° reifen, dann mind. 24 Std. bei Raumtemperatur trocknen lassen. 5 Tage reifen lassen, dabei die Temperatur täglich um ca. 2° verringern. Würste zweimal 3 Std. bei 20-25° kalt räuchern. Bis zur gewünschten Festigkeit ca. 1 Woche reifen lassen.