

## Rezept

# Rauchpeitschen

Ein Rezept von Rauchpeitschen, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> Schweinebauch (ohne Schwarte)	<b>1 kg</b> Schweinefleisch (Nacken)
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>2 Prisen</b> Salz
<b>3 g</b> weiße Pfefferkörner	<b>3 g</b> gelbe Senfkörner
<b>7 g</b> gemahlener schwarzer Pfeffer	<b>6 g</b> edelsüßes Paprikapulver
<b>3 g</b> gerebelter Majoran	<b>4 g</b> Rohrohrzucker
<b>50 g</b> Nitritpökelsalz	<b>8</b> 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. 115 kcal

## Zubereitung

1. Schweinebauch und -nacken von Sehnen und Knorpeln befreien, klein würfeln und 1 Std. tiefkühlen. Saitling 2 Std. in lauwarmem Wasser einweichen, dabei mehrfach spülen.
2. Knoblauch schälen, hacken und mit Salz bestreut zerdrücken. Weiße Pfefferkörner und Senfkörner im Mörser zerstoßen und mit Knoblauch, schwarzem Pfeffer, Paprika, Majoran, Zucker und Pökelsalz unter das Fleisch arbeiten. Masse durch den Fleischwolf (Lochscheibe 4,5 mm) geben.
3. Füllrohr (20 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen und die Wurstmasse bis zum Ende pressen. Saitling aufziehen und mit der Fleischmasse füllen, dabei Würste von 30 cm Länge abdrehen.
4. Wurstkette in weiten Schlaufen über eine Holzstange gehängt 2 Tage bei 12° trocknen lassen. Dann dreimal bei 20-25° für jeweils 6 Std. kalt räuchern. Bei 10-15° bis zur gewünschten Festigkeit reifen lassen.