Rezept

Regensburger Würstchen

Ein Rezept von Regensburger Würstchen, am 27.04.2024

Zutaten

1,2 kg	magerer Schweinebauch (ohne Schwarte)
1	Zwiebel (ca. 40 g)
1	Knoblauchzehe
300 g	Eisschnee (siehe Rezept-Tipp)
2 g	gemahlene Muskatblüte
1 g	gemahlener Kardamom
4	m Rinderkranzdarm (0/3)
500 g	mageres Rindfleisch (Schulter)
½ TL	Butter
35 g	Salz
4 g	gemahlener weißer Pfeffer Pfeffer
3 g	gerebelter Majoran
	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
	Wurstgarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 18 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Den Darm in einer großen Schüssel in lauwarmem Wasser 2 Std. einweichen, dabei mehrfach spülen. Schweine- und Rindfleisch sorgfältig von Sehnen und Knorpeln befreien, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und durch den Fleischwolf (Lochscheibe 8 mm) geben. 1 Std. tiefkühlen.

2. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Abkühlen lassen. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken.

3. Fleisch, Salz und Eisschnee mischen. Die Hälfte der Masse mit der Zwiebel durch den Fleischwolf (Lochscheibe 2 mm) geben. Die andere Hälfte der Fleischmasse durch den Fleischwolf (Lochscheibe 8 mm) geben. Beide Fleischmassen zusammen in der Küchenmaschine mit dem Knethaken 10 Min. mischen, dabei Pfeffer, Muskatblüte, Majoran, Kardamom, Zitronenschale und den gehackten Knoblauch unterarbeiten.

4. Das Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen und den Darm aufziehen. Die Fleischmasse in den Darm füllen, dabei Würste von ca. 10-12 cm Länge abdrehen und mit Wurstgarn abbinden. Die Würste auf Stangen gehängt bei Raumtemperatur 2 Std. trocknen lassen.

5. Die Würste ca. 1 Std. bei 80° heiß räuchern, bis eine Kerntemperatur von ca. 68° erreicht ist. In einem großen Topf Wasser erhitzen und die Würste darin 40 Min. bei 75° brühen. Würste aus dem Topf nehmen, in eiskaltem Wasser abkühlen lassen und mit Küchenpapier abtrocknen.