

## Rezept

# Salami mit Rotwein

Ein Rezept von Salami mit Rotwein, am 08.02.2025

## Zutaten

<b>1 kg</b> mageres Schweinefleisch (Schulter ohne Schwarte)	<b>1 kg</b> Schweinebauch (ohne Schwarte)
<b>25 g</b> Meersalz	<b>3</b> Knoblauchzehen
<b>1 g</b> gemahlener Kardamom	<b>25 g</b> Nitritpökelsalz
<b>6 g</b> Rohrohrzucker	<b>7 g</b> gemahlener schwarzer Pfeffer
<b>3 g</b> Fenchelsamen	<b>¼ l</b> trockener Rotwein (z. B. Chianti)
Wurstgarn	<b>2</b> Kunstdärme (80/40)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1980 kcal

## Zubereitung

1. Schweineschulter und -bauch in kleine Würfel schneiden und 2 Std. tiefkühlen. Knoblauch schälen, fein hacken, mit 2 Prisen Meersalz bestreuen und zu einer Paste zerdrücken.
2. Fleisch mit Knoblauchpaste, restlichem Meersalz, Pökelsalz, Kardamom, Pfeffer und Zucker gut vermischen. Drei Viertel des Fleisches durch die feine Lochscheibe (2 mm) des Fleischwolfs geben, das restliche Fleisch durch die mittlere Scheibe (4,5 mm). Beide Fleischmassen in einer großen Metallschüssel mit den Händen 10 Min. mischen. Rotwein und Fenchelsamen unterarbeiten. Mit Frischhaltefolie abgedeckt 4 Std. in einen kühlen Raum stellen. Därme 1 Std. in handwarmes Salzwasser legen.
3. Einen Darm über einen Marmeladentrichter stülpen und die Hälfte der Fleischmasse fest und ohne Luftblasen einfüllen. Mit Wurstgarn zubinden. Zweiten Darm ebenso füllen. Würste auf Stangen gehängt 6 Tage bei 18-20° in einem gut gelüfteten Raum reifen lassen. Dann dreimal je 8 Std. bei 20-25° kalt räuchern. Hängend an einem kühlen Ort 4 Wochen nachreifen lassen.