

Rezept

Salsiccia

Ein Rezept von Salsiccia, am 20.04.2024

Zutaten

1 kg mageres Schweinefleisch (Schulter ohne Schwarte)	1 kg durchwachsender Schweinebauch (ohne Schwarte)
6 g schwarze Pfefferkörner	3 g getrocknete Orangenschale
6 g gerebelter Salbei	4 g Chiliflocken
1 Knoblauchzehe	32 g feines Meersalz
200 ml Weißwein	5 m Schweinedarm (26/28)
Wurstgarn	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 24 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Den Darm in einer großen Schüssel in lauwarmem Wasser 2 Std. einweichen, dabei mehrfach spülen. Das Schweinefleisch und den -bauch sorgfältig von Sehnen und Knorpeln befreien und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Das Fleisch 2 Std. kalt stellen, den Bauch 2 Std. tiefkühlen. Die beweglichen Fleischwolffteile ebenfalls kalt stellen.
2. Pfeffer, Orangenschale, Salbei und Chiliflocken im Mörser mittelgrob zerreiben. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Fleisch mit dem Salz bestreuen und durch den Fleischwolf (Lochscheibe 6 mm) geben. Zerstoßene Gewürze, Knoblauch und Wein gut mit der Fleischmasse mischen. Dabei zügig arbeiten, die Temperatur der Masse sollte 4° nicht übersteigen. Andernfalls die Fleischmasse nochmals ca. 10 Min. tiefkühlen.
3. Das Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen und den Darm aufziehen. Die Fleischmasse in den Darm füllen, dabei Würste von 10-12 cm Länge abdrehen und mit Wurstgarn abbinden. Die Salsicce paarweise auseinanderschneiden und vor dem Verzehr mind. 3 Std. ruhen lassen.