

## Rezept

# Schübling

Ein Rezept von Schübling, am 18.12.2025

## Zutaten

|  |   |
|--|---|
| <b>750 g</b> Schweinefleisch (Nacken)                  | <b>750 g</b> mageres Rindfleisch (Schulter) |
| <b>300 g</b> fetter Schweinerückenspeck (grüner Speck) | <b>35 g</b> Salz                            |
| <b>400 g</b> Eisschnee (siehe Rezept-Tipp)             | <b>6 g</b> gemahlener weißer Pfeffer        |
| <b>2 g</b> gemahlene Muskatblüte                       | <b>2 g</b> gemahlener Koriander             |
| <b>2 g</b> Ingwerpulver                                | <b>2 g</b> edelsüßes Paprikapulver          |
| <b>2 g</b> Zucker                                      | <b>4 m</b> Schweinedarm (30/32)             |
| Wurstgarn  |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 20 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

## Zubereitung

1. Darm 2 Std. wässern, dabei mehrfach spülen. Beide Fleischsorten und Speck von Sehnen und Knorpeln befreien, klein würfeln und durch den Fleischwolf (Lochscheibe 8 mm) geben. 1 Std. tiefkühlen.
2. Fleisch, Speck, Salz und Eisschnee mischen und durch den Fleischwolf (Lochscheibe 2 mm) geben. In der Küchenmaschine mit dem Knethaken 10 Min. mischen, dabei Pfeffer, Muskatblüte, Koriander, Ingwer, Paprika und Zucker unterarbeiten. Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen und Darm aufziehen. Fleischmasse in den Darm füllen, dabei Würste von ca. 10 cm Länge abdrehen und mit Wurstgarn abbinden.
3. Würste auf Stangen gehängt bei Raumtemperatur 3 Std. trocknen lassen. Dann 2 Std. bei 60° heiß räuchern (siehe Seite 17). In Wasser 1 Std. bei 75-80° brühen. In eiskaltem Wasser abkühlen lassen und abtrocknen.