

Rezept

Schwedische Fleischwurst

Ein Rezept von Schwedische Fleischwurst, am 26.04.2024

Zutaten

1 kg Rindfleisch (Hohe Rippe)	300 g Schweinefleisch (Nacken)
300 g fetter Schweinerückenspeck (grüner Speck)	2 Zwiebeln
1 TL Butter	45 g Salz
500 g Eisschnee	8 g gemahlener weißer Pfeffer
2 g gemahlene Muskatblüte	3 g Zucker
1 g gemahlene Gewürznelken	4 g Ingwerpulver
4 g gelbes Senfmehl	3 m Rindermitteldarm (55/60)
Wurstgarn	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

Zubereitung

- 1.** Darm 2 Std. wässern, dabei mehrfach spülen. Rind- und Schweinefleisch von Sehnen und Knorpeln befreien. Fleisch sowie Speck würfeln, 1 Std. tiefkühlen. Zwiebeln schälen, klein würfeln, in Butter andünsten und abkühlen lassen.

- 2.** Fleisch, Speck und Zwiebeln wolfen (Lochscheibe 4,5 mm), 15 Min. tiefkühlen. Mit Salz und Eisschnee mischen und durch die feine Scheibe (2 mm) wolfen. In der Küchenmaschine mit Pfeffer, Muskatblüte, Zucker, Nelken, Ingwer und Senfmehl 10 Min. verkneten.

- 3.** Darm in 6 Stücke schneiden und je auf einer Seite mit Garn zubinden. Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen. Ein Darmstück aufziehen und fest mit Fleischmasse füllen. Mit Garn zubinden, dabei eine Schlinge bilden. Übrige Därme ebenso füllen. Hängend bei Raumtemperatur mind. 3 Std. trocknen lassen. Ca. 4 Std. bei 85° heiß räuchern, bis eine Kerntemperatur von 68° erreicht ist.