

Rezept

Wiener Würstchen

Ein Rezept von Wiener Würstchen, am 29.04.2024

Zutaten

1 kg Rinderschulter	500 g magerer Schweinebauch (ohne Schwarte)
200 g fetter Schweinerückenspeck (grüner Speck)	35 g Salz
400 g Eisschnee	6 g gemahlener weißer Pfeffer
2 g gemahlene Muskatblüte	2 g Ingwerpulver
0,5 g gemahlener Kardamom	8 m Saitling (1/20)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Saitling in einer großen Schüssel in lauwarmem Wasser 2 Std. einweichen, dabei mehrfach spülen. Rind-, Schweinefleisch und Speck von Sehnen und Knorpeln befreien, klein würfeln, durch den Fleischwolf (Lochscheibe 4,5 mm) geben und 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, Ingwer und Kardamom einarbeiten. Füllrohr (20 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen und Darm aufziehen. Fleischmasse in den Darm füllen, dabei Würste von ca. 20 cm Länge abdrehen.
3. Würste auf Stangen gehängt bei Raumtemperatur 2 Std. trocknen lassen. Dann ca. 1 Std. bei 80° heiß räuchern, bis eine Kerntemperatur von ca. 68° erreicht ist (siehe Seite 17). In Wasser 20 Min. bei 75-80° brühen, in eiskaltem Wasser abkühlen lassen und abtrocknen.