



Nduja - italienische Streichwurst

Zutaten und Gewürze

16 g	Salz
2 g	Paprika, scharf
2 g	Thymian
0,5 g	Coriander
0,5 g	Muskatblüte
1 g	Ingwer
3 g	Chilipulver
6 g oder 3 Stück	Chili, geschrotet oder frisch
1 EL	Aijvar
1 EL	Tomatenmark

Fleisch

700 g	Schweineschulter
300 g	Rückenspeck vom Schwein

Zubereitung

Das Fleisch in Streifen schneiden und durch den Fleischwolf geben.

Die Gewürzmischung vorbereiten und zusammen mit dem gewolften Fleisch in den Kutter geben bis ein gleichmäßiges Brät entsteht.

In Gläschen oder in ein großes Kaliber füllen und brühen.

Die Wurst zieht mit der Zeit noch mal ordentlich an und wird deutlich intensiver. Teilweise wird sie nach dem Brühen noch mal angeräuchert.