



Original Weißwürste

Zutaten und Gewürze

Bund	Petersilie, glatt
22 g	Salz
1 Zitrone	Abrieb
2 g	Pfeffer
0,5 g	Muskatblüte (Macis)
0,5 g	Senfkörner
0,5 g	Kümmel, gemahlen
0,5 g	Ingwer
0,5 g	Coriander

Fleisch

350 g	Kalbschulter
400 g	Speck (Rückenspeck vom Schwein)
150 g	Fettbacken vom Schwein

Zubereitung

Das Fleisch in Streifen schneiden und für den Fleischwolf vorbereiten.

Das Fleisch sollte schön kalt zum Wolfen sein (um die 0 Grad sind ideal).

Alle Zutaten bis auf die Petersilie hinzugeben und durch eine feine Lochscheibe wolfen (2 mm). Anschliessend in den Kutter geben und nach und nach etwas Scherbeneis (max. 10% der Brätmasse) mit der Petersilie hinzugeben bis ein feines Brät entsteht. Unbedingt auf die Temperatur achten damit das Eiweiss nicht gerinnt.

Anschliessend in einen Darm, Kaliber 28/32, füllen, abdrehen und in den Brühkessel geben. Das Brühwasser kann mit Pökelsalz versehen werden um eine allzu starke Graufärbung zu vermeiden.

Brühdauer: ca 25 Minuten bei maximal 70 Grad