



Salsiccia mit Fenchelsaat und Thymian

Zutaten und Gewürze

15 g	Salz
2,5 g	Pfeffer
3 g	Fenchelsaat, gemörsert
2 g	Chili, gemahlen oder geschrotet
1,5 g	Thymian, getrocknet
1 EL	Tomatenmark

Fleisch

800 g	Schweineschulter
200 g	Rückenspeck vom Schwein

Zubereitung

Das Fleisch in Streifen schneiden und mit den Gewürzen durch den Fleischwolf geben.

Den Fenchel mörsern. Es bietet sich an einen kleinen Teil etwas gröber zu lassen oder sogar ganze Fenchelsamen mit fein gemahlenem Fenchel zu kombinieren.

In Gläschen oder in ein Kaliber 28/32 füllen und wenn gewünscht brühen. Frische Würste am besten für einige Stunden zum Trocknen aufhängen bevor sie eingepackt oder auch eingefroren werden.

Die Wurst zieht mit der Zeit noch mal ordentlich an und wird deutlich intensiver.