



# Fleischwurst

## Zutaten und Gewürze

20 g	Pökelsalz
2,5 g	Pfeffer
1 g	Paprika, edelsüß
1 g	Paprika, scharf
3 g	Knoblauchpulver
0,5 g	Macis
0,5 g	Coriander
0,5 g	Ingwer
0,5 g	Kümmel, gemahlen
5 g	Liebstockel, frisch

## Fleisch

600 g	Schweineschulter
300 g	Schweinespeck
100 g	Rindfleisch, Klasse 2 (Abschnitte, fett)

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

Anschliessend in einen Kranzdarm Kaliber 43/46 füllen und abdrehen.

Im Kessel mit etwas Pökelsalz für 40 Minuten bei 75 Grad brühen.