



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

Fleisch

400 g	Schweineschulter
250 g	Schweinespeck
100 g	Rindfleisch, Klasse 2 (Abschnitte, fett)
250 g	Scherbeneis

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 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.