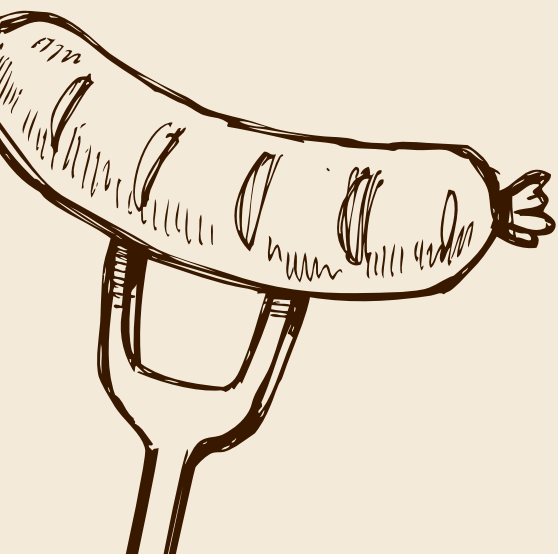


# FRANKAS KITCHEN



## WURST-WORKSHOP KURSMAPPE

Professionelle Wurstherstellung für  
Hobbymetzger. Lernen Sie Tricks, Kniffe und  
alles Wissenswerte rund um das Würsten.



# INHALT



SELBSTGEWURSTET  
SCHMECKT'S AM  
BESTEN!

## WURST

### NAHRUNGSMITTEL AUS ZERKLEINERTEM FLEISCH UND GEWÜRZEN, DAS IN DÄRME GEFÜLLT WIRD.

Duden

#### INHALT

Über Wurst	03
Rohstoffe	05
Hygiene	08
Ausrüstung	09
Wurstarten	11
Räucherverfahren	13
So macht man Bratwurst	14
Rezepte	18
Eigene Rezepte	23

#### VORWORT

Wir hegen eine widersprüchliche Liebe zur Wurst – haben wir doch gerade in jüngster Zeit zugelassen, dass Wurstwaren aus minderwertigen Rohstoffen hergestellt und mit unnötigen Zusätzen versetzt werden. Unsere Macht, dies als Konsument zu ändern, reicht nicht aus und so macht es doch Sinn unsere Wurst selber herzustellen!

Der Aufwand wird schnell honoriert, steht dieser doch in direktem Verhältnis zum guten Geschmack. Sie werden die Hingabe in Ihre eigene Wurst schmecken. Sobald Sie selbst die Verantwortung für den Inhalt der Wurst übernehmen, weicht zudem die Sorge um das unbekannte Innenleben. Sicher werden Sie Ehrgeiz und Freude daran entwickeln, mit hochwertigen Rohstoffen zu arbeiten. Vielleicht werden Sie sogar von Ihren Vorlieben für exotische Aromen überrascht sein und ebenso von dem gewaltigen, geschmacklichen Unterschied zwischen industriell hergestelltem Fleisch und hochwertigen, regionalen Produkten in Bio-Qualität.



# ÜBER WURST



**„FÜR WURST DARF MAN VON RIND UND SCHWEIN  
NUR FLEISCH VON BESTER QUALITÄT VERWENDEN,  
SAMT ALLER ANDEREN GUTEN ZUTATEN.“**

Weintz, 1871

## VORZÜGE EIGENER WURST

Viele Verbraucher glauben, dass unsere Wurst aus den Teilen des Tiers hergestellt wird, die zu nichts anderem taugen. Das klingt wenig appetitlich. Andererseits empfinden wir es als zeitgemäß und es wird hoch geschätzt, wenn alle Teile eines Tieres verwertet werden. Und obwohl wir ganz sicher sind, dass die Industrie zweitklassige Rohstoffe zu Wurst verarbeitet, kaufen wir doch billige, industriell hergestellte Wurst.

So wächst das Misstrauen gegenüber Fleisch. Häufig sind industriell hergestellte Fleischerzeugnisse über alle Maßen gewürzt, als wollten sie durch die kräftige Würze etwas verbergen. Liegen die Vorzüge des Selberwurstens da nicht auf der Hand?

Früher war es ganz selbstverständlich, dass alle Teile eines geschlachteten Tieres verwendet und auch verarbeitet wurden. Größere Teile wurden sofort konserviert, während man die „Reste“ (Sehnen, Fett, Haut etc.) geschickt in Därme, Mägen und Blasen füllte, um dann auch diese durch Salz, trocknen oder räuchern zu können.

## REGIONAL UND GESUND

Wer heute selber Wurst herstellt, hat natürlich die Wahl, welche Teile er verwenden möchte. So wird ein „einfacheres“ Stück Fleisch von einem Tier aus der Region, welches ein gutes Leben geführt hat, manch einem mehr zusagen als ein „besseres“ Stück ohne Knochen und Sehnen, das jedoch aus einer Fleischfabrik stammt. Geschmack und Qualität des Fleisches sind deutlich besser, wenn es von einem stressfrei geschlachteten Tier stammt. Die Tiere sollten artgerecht gehalten und gesund gefüttert werden, bevor sie möglichst stressfrei geschlachtet werden. Das ist nicht nur eine moralische Frage – unter Berücksichtigung dieser Kriterien erzeugen Sie auch ein schmackhafteres Fleisch, welches beste Eigenschaften für das Wursten mitbringt.

Unser Bewusstsein für die Auswirkungen der Lebensmittelproduktion wächst stetig. Wir versuchen unseren Fleischkonsum zu reduzieren und regionale Produkte zu kaufen. Da scheint es nur naheliegend, eine eigene Wurst zu entwickeln – denn das ist gesund und umweltschonend, steigert unser Bewusstsein und macht glücklich.

# ÜBER WURST



## FLEISCHGEHALT

Die Qualität einer Wurst nur anhand des Fleischgehaltes zu bewerten, kann schnell in die Irre führen. Laut EU-Gesetz gilt Fleisch nämlich schon als solches, wenn es aus der Skelettmuskulatur eines Säugetieres stammt und max. 25% (bei Schweinefleisch 30%) Bindegewebe und Fett enthält. Wenn Sie diesen Umstand berücksichtigen, stellen Sie fest, dass ein hoher Fleischgehalt nicht unbedingt das bedeutet, was der Konsument darunter versteht. Eine Wurst mit 80% Fleischgehalt kann sich beispielsweise aus 36% Muskelfleisch (dieses verstehen wir üblicherweise als Fleisch) und 64% Fett, Sehnen und Wasser zusammensetzen. Fett ist ein guter Geschmacksträger, doch sollten Sie optimalerweise selbst entscheiden können, wieviel davon in die Wurst kommt. Eine Wurst mit geringem Fleischgehalt muss also gar nicht zwangsläufig schlecht sein – es kommt darauf an, aus welchen Bestandteilen sich „der Rest“ zusammensetzt. Ein besonders hoher Fleischgehalt kann der Konsistenz sogar schaden. Wenn Sie sicher sein wollen, was in ihrer Wurst steckt, sollten Sie sich bei ihrem Metzger informieren oder noch besser gleich selber wursten!



## EINKAUF

Als bewusster und gut informierter Verbraucher, sollten Sie Ihr Fleisch beim Schlachter Ihres Vertrauens kaufen. Scheuen Sie sich nicht Fragen zu stellen und um Rat zu bitten. Was nicht alltäglich angeboten wird, sollten Sie rechtzeitig bestellen.

## FRISCHE

Frische ist immer ein wichtiges Qualitätsmerkmal. Wer Wurst macht, kämpft ständig gegen unerwünschte Bakterien, welche ab dem Zeitpunkt der Schlachtung stetig mehr werden. Daher ist es besonders wichtig, dass schon zu Beginn der Produktion möglichst wenig Bakterien vorhanden sind.

## LAGERUNG

Sie sollten ihr Fleisch grundsätzlich kühl aufbewahren. Halten Sie dafür einfach einen Platz an der kältesten Stelle Ihres Kühlschranks frei oder frieren Sie das Fleisch sofort ein. Für das Wurstmachen eignet sich gefrorenes Fleisch hervorragend. Allerdings ist unbedingt zu beachten, dass gefrorenes Fleisch nur langsam im Kühlschrank wieder aufgetaut werden darf.

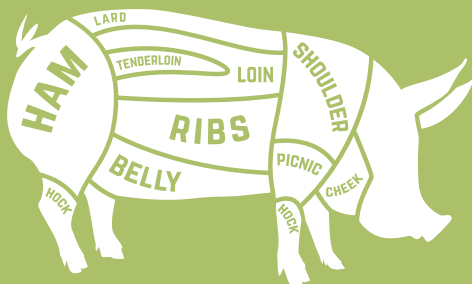
# ROHSTOFFE

EXPERIMENTIEREN  
SIE MIT FLEISCH-  
SORTEN.



## SCHWEIN

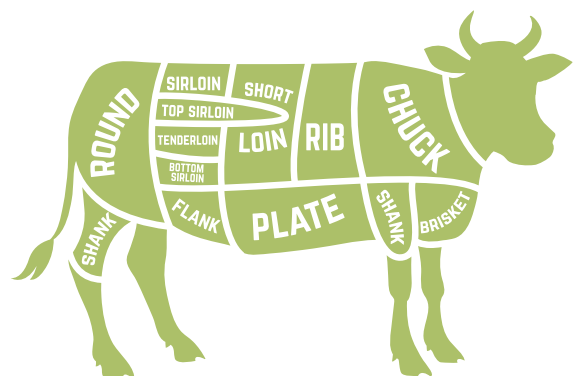
Von allen Fleischsorten wird Schweinefleisch am meisten gegessen. Deshalb ist es nicht verwunderlich, dass der Großteil aller Würste aus Schweinefleisch besteht. Der wunderbare Geschmack von Schweinefleisch lässt sich in einer einfachen, aber dennoch köstlichen Bratwurst, allein mit ein wenig Pfeffer und Salz unterstreichen. Schweinefleisch ist zudem wichtigster Bestandteil in vielen Rohwürsten. Geschmacklich sind große Unterschiede zwischen Schweinen aus Massenhaltung und Weidetieren aus der Region festzustellen. Ein teureres Stück Bio-Fleisch macht also in jedem Fall Sinn.



## RIND

Aus nahezu jedem Teil des Rindes lässt sich Wurst herstellen. Vorderviertel, Beinscheibe und Hochrippe sind günstig im Preis und bringen einen intensiven Geschmack mit.

Auch hier gilt es nach Möglichkeit Ware aus der Region zu kaufen. Das Fleisch von Tieren, die mit Gras, Heu und Silage anstatt mit Kraftfutter gefüttert wurden, schmeckt besser und ist bekömmlicher.

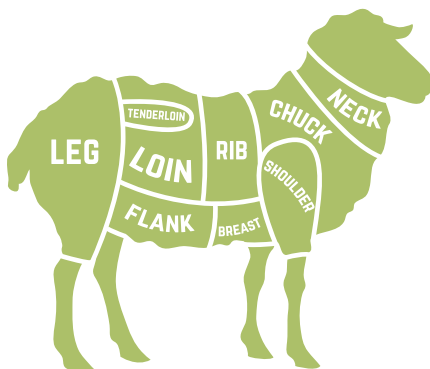


# ROHSTOFFE



## LAMM

Lammfleisch wird in der Wurstherstellung eher selten verwendet, was aber nicht heißt, dass es sich nicht ausgezeichnet eignen würde. Wollen Sie Ihre Lammwurst fetter machen, sollten Sie jedoch Schweinespeck vorziehen, da Lammfett einen starken Eigengeschmack hat. Wenn Sie Lammfleisch im Herbst kaufen, unterstützen Sie die Züchter, die ihre Lämmer im Sommer auf der Weide aufziehen.



## WILD

Dam- und Rotwild, Wildschwein und Elch eignen sich gut zur Herstellung von Wurst. Bei Hirschfleisch gleicht man den geringen Fettgehalt je nach Geschmack mit Speck aus. Wild hat häufig viel Freiraum um sich zu bewegen und das macht sich beim Fleisch bemerkbar. Es ist intensiver im Geschmack als das Fleisch von Tieren aus der Massentierhaltung.



# ROHSTOFFE



## GEWÜRZE

Viele Gewürze, die zum Würsten verwendet werden, kommen im täglichen Gebrauch eher selten zum Einsatz. Die Kombination von weißem Pfeffer, Koriander, Ingwer und Muskat verbinden wir zum Beispiel sofort mit Wurstgeschmack.

Verwenden Sie ausschließlich getrocknete Gewürze, damit keine Bakterien eingebracht werden. Vor allem luftgetrocknete Wurst darf keinesfalls frische Gewürze enthalten.

Um sich mit der Würze ganz sicher zu sein, können Sie eine Probe des fertigen Bräts anbraten und ggf. nachwürzen, bevor Sie die komplette Menge verarbeiten. Es ist hilfreich, sich die Rezeptur genau zu notieren, damit die Wurst immer wieder gelingt. So fällt es auch leichter beim nächsten Mal etwas nachzubessern, falls das nötig ist. Auch bei einem völlig neuen Rezept können Sie die bereits festgehaltenen Mengenverhältnisse als Basis nutzen.

## RÖSTAROMA

Ganze Saatkörner – wie Pfeffer, Koriander, Senf, Fenchel etc. – gewinnen oft an Geschmack, wenn Sie diese vor dem Mahlen rösten. Das funktioniert am Besten bei geringer Hitze und unter häufigem Wenden in einer trockenen Pfanne.

## DÄRME

Um eine schön geformte Wurst zu erhalten, füllen Sie das Brät in eine Hülle. Wie praktisch, dass diese Hülle mit perfekten Eigenschaften vom Tier selbst stammt. Därme bekommen Sie direkt beim Schlachter oder sogar im Lebensmittelladen. Häufig sind die Därme trockengesalzen oder eingefroren, dann halten Sie bis zu einem Jahr. Sie sollten den Darm etwa zwei Stunden vor der Verarbeitung in lauwarmes Wasser legen und mehrmals gründlich durchspülen.

**BRATDARM:** Schweinedünndarm. Durchmesser 28 – 30 mm oder 30 – 32 mm. Min. 2 m Darm für 1 kg Wurstmasse.

**LAMMSAITLING:** Schafsdarm. Durchmesser 20 – 22 mm oder 18 – 20 mm. 4 – 4,5 m Darm für 1 kg Wurstmasse.

**BUTTDARM:** Blinddarm von Schwein oder Rind. Durchmesser 95 – 115 mm oder 70 – 85 mm. Rechtzeitig bestellen, da nicht einfach zu bekommen. Für sehr dicke Salami geeignet.

**KRANZDARM:** Rinderdünndarm mit Weite von 40 – 53 mm fasst ca. 1 kg Wurstmasse pro Meter.

**MITTELDARM:** Rinderdickdarm mit 50 – 55 mm Weite. 0,75 – 1 m Darm pro Kilo Wurstmasse. Für dicke Brühwurst geeignet.

**KUNSTDARM:** Wursthülle aus Kunststoff oder aus natürlichem Kollagen. In allen denkbaren Größen.

# HYGIENE



## GRUNDREGELN

Sofern Sie einige Grundregeln einhalten, ist das Würsten zu Hause absolut unbedenklich. Ein Basiswissen über Mikroorganismen soll lediglich unterstreichen, dass es klug ist, diese Regeln zu befolgen.

Sobald ein Tier geschlachtet wird und das Fleisch bei der Weiterverarbeitung mit der Umgebung in Kontakt kommt, steigt die Zahl der Mikroorganismen auf der Oberfläche des Fleisches. Erst wenn es den Organismen zu ungemütlich wird, werden sie gebremst oder abgetötet. Daher ist es wichtig zu wissen, was Bakterien zuträglich ist und was nicht. Die meisten Bakterien fühlen sich bei 8–46 °C wohl.

Das größte Problem beim Würsten zu Hause ist, dass Sie nicht selber beeinflussen können, was bis zur Verarbeitung mit dem Fleisch geschehen ist. Sie können nur darauf vertrauen, dass das Fleisch die Kühlkette nicht verlassen hat. Grundsätzlich gilt je größer das Fleischstück, desto größer ist die Fläche, auf der sich Bakterien und Mikroorganismen vermehren können. Verglichen mit ganzen Fleischstücken ist die Oberfläche von gewolfem Fleisch enorm. Das macht die Masse so anfällig. Auch Wurst wird aus gewolfem Fleisch hergestellt und muss daher umso vorsichtiger behandelt werden. Kaufen Sie niemals fertig gewolfte Fleisch, um daraus Wurst herzustellen.

Es befinden sich immer Mikroorganismen und Bakterien auf Fleisch. Es ist nicht ihre Existenz selbst, die ein Problem darstellt, sondern viel eher ihre Menge.

## KAMPF DEN BAKTERIEN

- Hände und Unterarme gründlich mit Seife waschen und mit einem sauberen Handtuch abtrocknen.
- Arbeitsflächen und Werkzeuge reinigen.
- Fleisch immer sehr kalt oder gefroren lagern.
- Maschinenteile und Gefäße kühlen.
- Bis zu 99 % der schädlichen Mikroorganismen sterben ab, wenn die Kerntemperatur des Produktes für 15 Sekunden eine Temperatur von 72 °C aufweist. Die gleichen Bakterien lassen sich auch in 2 Minuten und 6 Sekunden und bei einer Kerntemperatur von 68 °C beseitigen.
- Da in Erde viele Bakterien vorkommen, sollten Sie darauf achten, dass Ihre Würstzutaten mit nichts in Berührung kommen, was mit Erde Kontakt gehabt haben könnte (z. B. Wurzelgemüse).
- Nutzen Sie Latexhandschuhe, falls Sie kleine Wunden an den Händen haben.
- Entsorgen Sie Fleisch, was auf den Boden gefallen ist, sofort.
- Fertige Wurst niemals über 8 °C lagern.

## NITRAT (SALPETER)

Wenn Sie bei luftgetrockneten Würsten, welche den Bakterien lange ausgesetzt sind, ganz sicher sein wollen, können Sie Nitrat verwenden. Das Pökelsalz hemmt die Bildung von Bakterien.

# AUSRÜSTUNG



Um Zuhause eigene Wurst herzustellen, reichen im Grunde ein scharfes Messer zum Zerteilen des Fleisches und eine Spritztüte, um die Därme zu füllen. Ein Wiegemesser mit mehreren parallelen Klingen ermöglicht das gleichmäßige Zerkleinern des Fleisches. Es ist also möglich mit einfachster Ausrüstung Wurst herzustellen – spezielle Maschinen und Gerätschaften erleichtern jedoch die Arbeit.



## ZUM MAHLEN DES FLEISCHES

Einen **HANDWOLF** oder eine **KÜCHENMASCHINE** mit Fleischwolfeinsatz nutzen wohl viele, die zu Hause wursten und wer bereits auf dem Weg zum Profi ist, wird sich vielleicht einen **FLEISCHWOLF** mit Elektroantrieb leisten wollen. Wenn Sie sich für ein Gerät interessieren, können folgende Fragen hilfreich sein:

- Eignet sich der Wolf auch zum Zerkleinern von Eis?
- Wie viel lässt sich in einer Stunde mahlen?
- Welche Lochscheiben gehören zum Gerät?
- Lässt sich das Gerät zur Reinigung zerlegen?

## ZUM BEFÜLLEN DER DÄRME

**SPRITZSACK:** Zum Befüllen der Därme kann ein großer Spritzbeutel verwendet werden. Je fester die Wurstmasse ist desto schwieriger wird jedoch das Befüllen mit einem einfachen Spritzbeutel.

**FÜLLROHR:** Das Füllrohr ist ein Aufsatz für den Fleischwolf. Auf diese trichter- oder rohrförmigen Hülsen wird der Darm gezogen, sodass die Wurstmasse durch das Rohr in die Hülle gepresst wird. **ACHTUNG!** Wolfen und Füllen sind zwei Arbeitsschritte. Das Fleisch wird nicht beim Mahlen direkt abgefüllt. Kreuzmesser und Lochscheibe werden entfernt und erst dann wird das Füllrohr montiert.

**WURSTFÜLLER:** Der Wurstfüller ist ein Gerät eigens zum Abfüllen der Wurstmasse. Manuell betriebene Handfüller sind aber für den Hausgebrauch absolut ausreichend und bieten den Vorteil, dass Geschwindigkeit und Menge der Wurstmasse beim Befüllen leichter reguliert werden können.



# AUSRÜSTUNG



HILFSMITTEL  
ERLEICHTERN DAS  
WURSTEN.

## SONSTIGES ZUBEHÖR

**KNETMASCHINE:** Die Wurstmasse lässt sich durchaus gut mit der Hand mischen. Da die Temperatur der Masse aber um den Gefrierpunkt liegen sollte, werden die Hände schnell sehr kalt. Sollten Sie trotzdem mit der Hand kneten wollen, verwenden Sie aus hygienischen Gründen Latexhandschuhe. Anderenfalls kann eine Knetmaschine sehr praktisch sein. Ein Knetflügel eignet sich besonders gut, doch auch Knethaken funktionieren gut. Sie sollten die Rührschüssel vorher kühlen und auch während des Knetens auf die Temperatur achten.

**KRÄUTERMÜHLE:** Eine gewöhnliche Kaffemühle eignet sich gut zum Mahlen von Kräutern. Auch eine Mühle mit Handkurbel oder ein Mörser leisten gute Dienste, um getrocknete Kräuter zu zerkleinern.

**MESSER:** Zum Zerlegen des Fleisches benötigen Sie ein gutes, scharfes Zerlegemesser. Dann geht die Arbeit leicht von der Hand.



**WAAGEN:** Zum Abwiegen schwerer Zutaten ist eine Digitalwaage bis 5 kg zu empfehlen. Zum Abwiegen von Kräutern sollten Sie auf eine Feinwaage zurückgreifen oder eine Briefwaage verwenden.

**THERMOMETER:** Ein digitales Fleischthermometer zur Bestimmung der Kerntemperatur von Fleisch oder Brät macht das Würsten sicherer. Sollten Sie Rohwurst herstellen wollen, benötigen Sie zusätzlich ein Raumthermometer, um die Temperatur im Reifeschrank zu kontrollieren.

**SCHÜSSELN:** Verwenden Sie unterschiedliche Behälter aus Kunststoff oder Metall, um gewolfenes Fleisch aufzufangen, zu mischen, zu kühlen und einzufrieren.

**WURSTGARN:** Mit hitzebeständigem Wurstgarn oder Bratenschnur binden Sie die Würste ab.

**HAKEN UND STÄBE:** Zm Trocknen oder Räuchern hängt man Würste über Räucherstäbe oder an Haken.

# WURSTARTEN



## BRATWURST

Bratwurst wird aus rohem Fleisch hergestellt und muss vor dem Verzehr gebraten werden. Neben Fleisch, Speck und Gewürzen kann eine Bratwurst auch bis zu 10% aus Flüssigkeit bestehen. Das kann Wasser, Brühe, Milch oder Wein sein.

Da die Bratwurst aus frisch gewolfem Fleisch besteht, ist ihre Haltbarkeit so begrenzt, wie die von Hackfleisch und sollte am Besten noch am selben Tag oder spätestens am Tag nach der Herstellung verbraucht werden.

Eingefroren halten frische Bratwürste mindestens 3 Monate. Sie sollten sich bei der Herstellung jedoch genau an die Temperaturangaben halten, damit die Wurst ihre Konsistenz behält und beim Auftauen nicht unangenehm körnig wird.



## BRÜHWURST

Die Wurstmasse einer Brühwurst wird besonders fein gewolft. In dieser feinen Masse bilden Wasser und Fett mithilfe der Molekülstruktur des Fleischproteins eine Emulsion. Die Würste werden immer sofort nach dem Abfüllen wärmebehandelt und sind somit verzehrfertig. Der Garpunkt liegt bei 65–72 °C Kerntemperatur.

Auch Heißbräuchern, sieden oder eine Kombination aus beidem sind möglich. So behandelt hält sich die Brühwurst im Kühlschrank 7–10 Tage und eingefroren mindestens 3 Monate.



# WURSTARTEN



## ROHWURST

Rohwürste werden durch Lufttrocknen konserviert. Dabei wird der Wassergehalt soweit reduziert, dass Bakterien nicht gedeihen können.

Eine luftgetrocknete Wurst hält mindestens 1 Jahr, wenn sie trocken und kühl (unter 4 °C) gelagert wird. Eine noch längere Haltbarkeit erreicht man durch Einfrieren oder luftdichte Verpackung.

Den auf Salami erwünschten Edelschimmel kann man aber nur erhalten, wenn man die Wurst in Papier gewickelt im Kühlschrank aufbewahrt.



## RÄUCHERWURST

Holzrauch hat einige antiseptische Eigenschaften und wird seit jeher zur Konservierung genutzt. Heute steht aber vor allem das besondere Aroma im Vordergrund.

Die geschmackliche Veredelung von Fleisch benötigt nicht einmal viel Rauch. Frisch geräucherte Wurst wird luftig aufgehängt und danach im Kühlschrank aufbewahrt.

Heißgeräucherte Wurst hält sich gekühlt eine gute Woche, wenn die Kerntemperatur von 72 °C erreicht wurde. Durch Kalträuchern verlängert sich die Haltbarkeit der Wurst nicht.

# RÄUCHERVERFAHREN



FRAGEN SIE IHREN  
METZGER, OB ER  
IHRE WURST  
RÄUCHERN  
KANN.

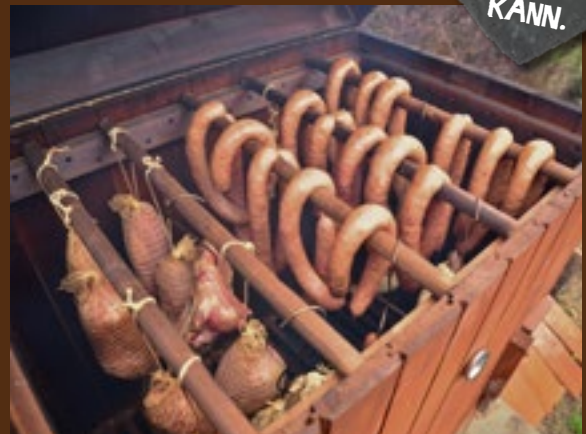


## KALTRÄUCHERN

Unter Kalträuchern versteht man den Vorgang die Wurst bei einer Temperatur von unter 30 °C für wenige Stunden oder sogar bis zu mehreren Wochen lang dem Rauch auszusetzen.

Rohwurst kann eine besondere geschmackliche Note erhalten, wenn Sie diese während der Reifung mehrmals für kurze Zeit in den kalten Rauch hängen. Falls Sie sich Schimmelbildung auf ihrer Rohwurst wünschen, sollten Sie jedoch wissen, dass der kalte Rauch diese unterdrückt.

Das Kalträuchern ist recht aufwendig, da hier der Rauch in einiger Entfernung von der eigentlichen Räucherammer erzeugt werden muss, um diesen dann durch ein Rohr weiterzuleiten, in dem er abkühlen kann, bevor er das Räuchergut erreicht.



## HEISSRÄUCHERN

Die Wurst wird für eine oder bis zu mehrer Stunden in 50 – 90 °C heißen Rauch gehängt und dort gegart. Das Heißbräuchern ist zu Hause einfacher, als das Kalträuchern. Für kleine Mengen Wurst ist schon ein Tischräucherofen ausreichend. Auch ein Kugelgrill kann ganz einfach umfunktioniert werden. Bedecken Sie die glühende Kohle mit feuchten Räucherspänen und platzieren Sie ihre Würste einfach darüber.

Die besten Ergebnisse erzielen Sie jedoch mit einem Räucherschrank. Hier hängen die Würste frei im Rauch und die Temperatur kann ständig überprüft werden. Einen Räucherschrank können Sie selber bauen oder fertig kaufen.

# SO MACHT MAN BRATWURST



Eine Bratwurst schmeckt ausgezeichnet und gelingt leicht, wenn Sie sorgfältig arbeiten. Der häufigste Fehler bei der Herstellung betrifft die Temperatur, denn von ihr hängt das Bindungsvermögen der Proteine ab. Nur wenn das Fleisch kalt genug verarbeitet wird (-2 bis +4 °C) bekommt das Brät eine gute Bindung. Ansonsten riskieren Sie, dass die Wurst durch das Gefrieren eine körnige Struktur entwickelt.

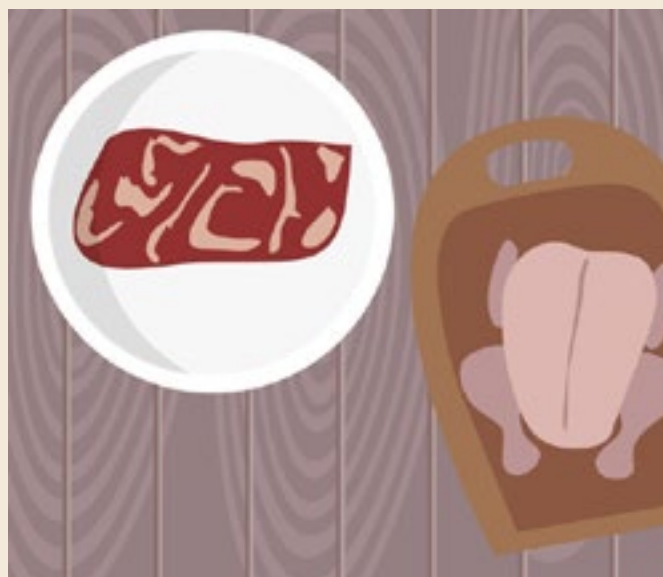
## FLEISCH AUSWÄHLEN

Im Prinzip eignen sich alle Fleischteile des Schlachtkörpers. Wichtig ist der Fettgehalt, der bei Bratwurst üblicherweise 20–25 % beträgt.

Sie können magere Schweineschulter mit Speck ausgleichen oder gleich Schweinebauch oder -nacken verwenden, um den nötigen Fettanteil zu erreichen. Wie Sie sich entscheiden, richtet sich auch nach Verfügbarkeit und Preis des Fleisches.

## PARIEREN UND ZERKLEINERN

Unerwünschte Teile werden gründlich entfernt. Anschließend werden Fleisch und Speck so zerkleinert, dass sie später gut in den Fleischwolf passen.



# SO MACHT MAN BRATWURST



## FLEISCH UND GERÄTE KÜHLEN

Legen Sie Fleisch und Speck so in den Gefrierschrank, dass sie nicht aneinander festfrieren. Der Speck darf richtig durchfrieren, beim Fleisch reicht es, wenn die Oberfläche gefroren ist. Die ideale Temperatur ist -1 °C. Das gefrorene Fleisch lassen Sie vor der Verarbeitung über 24 Stunden langsam im Kühlschrank auftauen. Halbgefroren ist es zum Mahlen perfekt. Legen Sie möglichst auch alle losen Teile ihres Arbeitsmaterials in den Gefrierschrank.

## FLEISCH WOLFEN

Mahlen Sie zuerst den Speck und anschließend das Fleisch. Streuen Sie vor dem Wolfen gleichmäßig Salz über die magersten Fleischstücke. So verbessern Sie das Bindungsvermögen.

## WURSTBRÄT MISCHEN

Mischen Sie Fleisch, Speck und Gewürze mit der Hand oder auf niedrigster Stufe mit einer Knetmaschine bis alles eine einheitliche Masse bildet. Nun kann der Grundmasse kalte Flüssigkeit (höchstens 10 % des Gesamtgewichtes der Grundmasse) zugefügt werden. Die Masse ist fertig, wenn sie gut bindet und an der Oberfläche leicht klebrig ist.



## WÜRZMISCHUNG

für 1 kg gewolfenes Fleisch

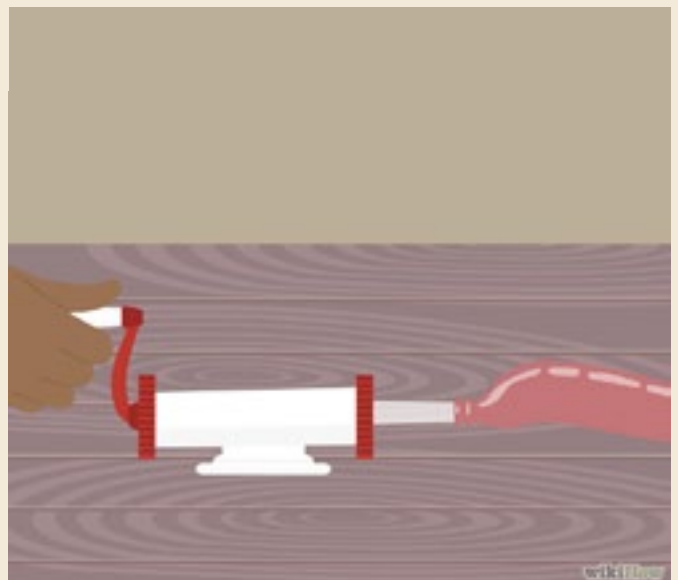
- 15 g Salz
- 5 g schwarzer Pfeffer, geschrotet
- 2 g Chillipulver
- 2 g Knoblauchpulver
- 5 g Röstzwiebeln
- 5 g Senfkörner
- 1 g Muskat
- 1 g Majoran
- 1 g Piment

# SO MACHT MAN BRATWURST



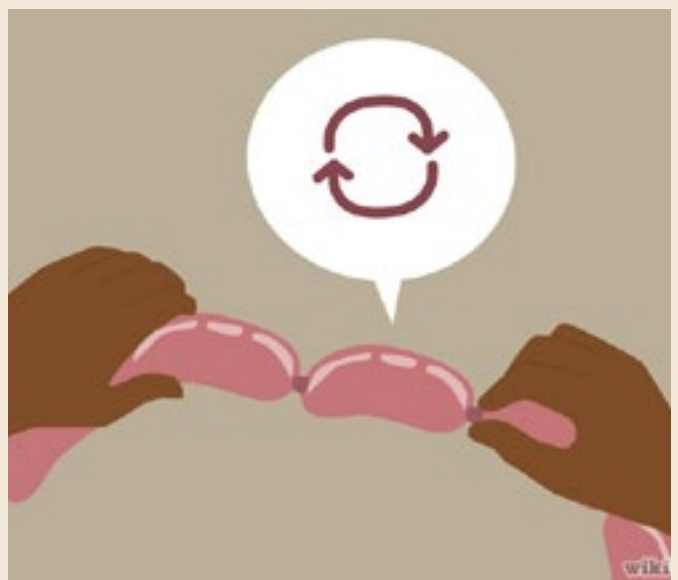
## WURSTHÜLLEN FÜLLEN

Lockerer Brät lässt sich mit einem Spritzsack abfüllen. Ansonsten können Sie einen Handfüller oder den Fleischwolf einer Küchenmaschine ohne Messer und Lochscheibe verwenden. An den Geräten wird ein Füllrohr angebracht, über welches die Wursthülle gezogen wird. Pressen Sie das Brät zunächst nur bis zur Mündung des Füllrohrs, stülpen Sie dann die Wursthülle über und verknoten Sie das offene Ende der Hülle. Füllen Sie diese dann durchgehend, aber so locker, dass sich die einzelnen Würste nachher noch abdrehen lassen ohne dass die Hülle platzt. Falls es dennoch passiert, unterbrechen Sie den Füllvorgang einfach, verknoten Sie die Hülle und setzen Sie erneut an.



## ABDREHEN DER WÜRSTE

Wenn die gesamte Wursthülle gefüllt ist und beide Enden verknotet sind, teilen Sie die lange Wurstschlange folgendermaßen in einzelne Würste auf: Trennen Sie mit Daumen und Zeigefinger einer Hand eine Wurstlänge ab und wiederholen Sie den Vorgang mit der anderen Hand, sodass sie zwei Wurstlängen markiert haben. Dann drehen Sie die Wurst, die Sie so zwischen den Fingern halten, nach vorn und bei der nächsten Wurstlänge in die entgegengesetzte Richtung. Diesen Vorgang wiederholen Sie bis alle Würste abgedreht sind.



# SO MACHT MAN BRATWURST

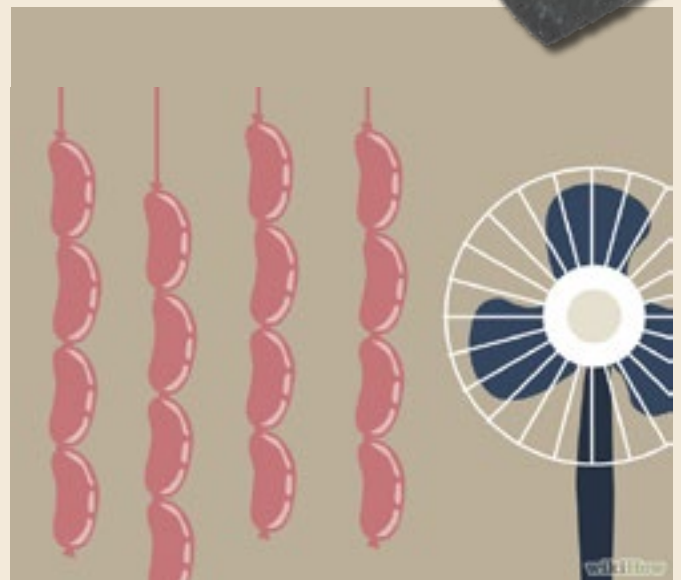


GENIEßEN SIE  
IHRE BRATWURST  
GEGRILLT ODER  
GEBRATEN.

## TROCKNUNG

Um die Wurst zu trocknen, können Sie diese beispielsweise über ein Holzgestell hängen. Dabei sollten sich die einzelnen Würste nicht berühren und die Glieder sollten locker nach unten hängen. So können sie Würste für 1,5 Stunden trocknen.

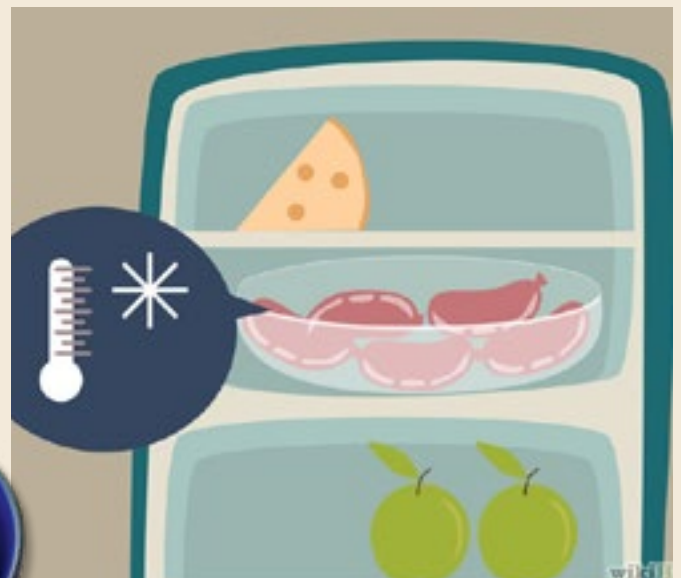
Sollten sich Luftblasen bilden, können Sie diese einfach mit einer Nadel aufstechen. Eingeschlossene Luft kann so entweichen und die Hülle liegt schön glatt an der Füllung an. Verwenden Sie nur sterilisierte Nadeln oder sterilisieren Sie die Nadel selber, indem Sie diese über einer Flamme erhitzen.



## AUFBEWAHRUNG

Legen Sie die getrockneten Würste für 8 Stunden in den Kühlschrank, damit die einzelnen Aromen weiter verschmelzen können. Anschließend sind die Würste verzehrfertig und sollten innerhalb einer Woche aufgebraucht werden.

Durch Einfrieren werden die Würste länger haltbar und können auch später noch verzehrt werden.



# REZEPTE



## MERGUEZ

Merguez ist eine nordafrikanische Wurst, die aus Lamm-, Schafs-, Rindfleisch oder einer Kombination daraus hergestellt wird.

Harissa ist eine starke tunesische Gewürzmischung, die Chili, Knoblauch, Salz, Koriander und Kümmel enthält.

## ZUTATEN

Für 2 kg Grundmasse (ca. 35 Würste)

- 1.200 g Lamm- oder Schafsfleisch, nicht zu mager
- 800 g Rind, gerne Hochrippe

### Gewürze

- 32 g Meersalz
- 36 g (50 ml) Olivenöl
- 6 g schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 3 g Fenchelsamen, gemahlen
- 20 g Knoblauch, gequetscht
- 24 g Harissa

### Beilagen

- Couscoussalat, gegrillte Paprika und Harissasauce

## ZUBEREITUNG

- 1.) Fleisch parieren, zerkleinern und durch Anfrieren auf die richtige Temperatur bringen. Die Teile des Fleischwolfs im Gefrierschrank kühlen.
- 2.) 8 m Lammsaitling 2 Std. lang handwarm wässern und mehrfach mit Wasser spülen.
- 3.) Das Fleisch mit dem Salz bestreuen und durch eine mittlere Lochscheibe drehen.
- 4.) Fleisch, Öl und Gewürze mit der Hand oder auf niedrigster Stufe maschinell vermengen, bis die Masse gut bindet. Die Temperatur darf nie über 4 °C steigen.
- 5.) Füllrohr am Wolf oder am Handfüller befestigen und den Saitling aufziehen. Das Brät bis zur Mündung pressen und den Darm am Ende zuknoten. Nicht zu fest mit der Masse befüllen und zum Schluss auch das andere Darmende verknoten.
- 6.) Würste von 15–20 cm Länge abdrehen und bis zur Zubereitung einige Stunden ruhen lassen.
- 7.) Die Würste auseinanderschneiden und grillen oder mit etwas Öl in der Pfanne braten, bis sie Farbe angenommen haben. Bei diesen sehr mageren Würsten nicht zu lange braten, da die Würste dann trocken werden. Da die Würste aus Lamm und Rind gemacht werden, ist es auch nicht tragisch, wenn sie nicht ganz durchgegart sind.

# REZEPTE



## NÜRNBERGER ROSTBRATWURST

Sie ist eine der beliebtesten deutschen Würste und wird häufig mit Sauerkraut serviert. Die Fleischmischung des Rezepts hält sich eng ans Original. Falls Sie die Zusammensetzung verändern wollen, müssen Sie Kollagengehalt und Fettanteil des Fleisches achten und ggf. mit Speck ausgleichen.

## ZUTATEN

Für 2 kg Grundmasse (50 – 60 Würste)

- 1.400 g Schweinefleisch, gerne Schulter- oder Beinfleisch
- 600 g Schweinebacke oder -bauch

### Gewürze

- 36 g Meersalz
- 100 g Milch (3% Fett)
- 6 g schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 2,4 g Majoran, gerebelt
- 1,2 g Piment, gemahlen
- 0,8 g Muskatnuss, gemahlen
- 0,6 g Mazis, gemahlen

### Beilagen

- Sauerkraut

## ZUBEREITUNG

- 1.) Fleisch parieren, zerkleinern und durch Anfrieren auf die richtige Temperatur bringen. Die Teile des Fleischwolfs im Gefrierschrank kühlen.
- 2.) 8 m Lammsaitling 2 Std. lang handwarm wässern und mehrfach mit Wasser spülen.
- 3.) Das Fleisch mit dem Salz bestreuen und durch eine feine Lochscheibe drehen.
- 4.) Fleisch, Milch und Gewürze mit der Hand oder auf niedrigster Stufe maschinell vermengen, bis die Masse gut bindet. Die Temperatur darf nie über 4 °C steigen.
- 5.) Füllrohr am Wolf oder am Handfüller befestigen und den Saitling aufziehen. Das Brät bis zur Mündung pressen und den Darm am Ende zuknoten. Nicht zu fest mit der Masse befüllen und zum Schluss auch das andere Darmende verknoten.
- 6.) Würste von 8 cm Länge abdrehen und bis zur Zubereitung einige Stunden ruhen lassen.
- 7.) Die hellen nur fingerdicken Würste auseinanderschneiden und vorsichtig grillen oder mit Butter in der Pfanne braten bis sie eine goldene Bräune erreichen.

# REZEPTE



## WILDSCHWEINWURST

Die gesunde Wurst aus dem Wald. Als Gewürz verstärkt Pilzmehl den Geschmack der Wurst. Es ist schnell selbstgemacht, indem man getrocknete Pilze mit der Kaffeemühle mahlt. Zusammen mit Rosmarin verleiht es der Wurst ein ganz besonderes Waldaroma.

## ZUTATEN

Für 2 kg Grundmasse (ca. 20 Würste)

- 1.400 g mageres Wildschweinfleisch
- 600 g Schweinespeck

### Gewürze

- 36 g Meersalz
- 100 g Milch (3 % Fett)
- 20 g Parasol oder Trompetenpfifferlinge, getrocknet und gemahlen
- 6 g schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 1,4 g frischer Rosmarin, fein gewiegt

### Beilagen

- In Butter geschwenkte Pfifferlinge oder Linseneintopf mit Wurzelgemüse

## ZUBEREITUNG

- 1.) Fleisch parieren, zerkleinern und durch Anfrieren auf die richtige Temperatur bringen. Die Teile des Fleischwolfs im Gefrierschrank kühlen.
- 2.) 5 m Bratdarm 2 Std. lang handwarm wässern und mehrfach mit Wasser spülen.
- 3.) Das Fleisch mit dem Salz bestreuen. Fleisch und Speck durch eine mittlere Lochscheibe drehen.
- 4.) Fleisch, Speck, Milch und Gewürze mit der Hand oder auf niedrigster Stufe maschinell vermengen, bis die Masse gut bindet. Die Temperatur darf nie über 4 °C steigen.
- 5.) Füllrohr am Wolf oder am Handfüller befestigen und den Saitling aufziehen. Das Brät bis zur Mündung pressen und den Darm am Ende zuknoten. Nicht zu fest mit der Masse befüllen und zum Schluss auch das andere Darmende verknoten.
- 6.) Würste von 15 cm Länge abdrehen und bis zur Zubereitung einige Stunden ruhen lassen.
- 7.) Die Würste auseinanderschneiden und über Holzkohlenglut grillen, mit Butter in der Pfanne braten oder in einem Eintopf während der letzten 20 – 30 Minuten mitgaren lassen.

# REZEPTE



## BACON JAM

Bacon Jam ist eine leckere Beilage zur Wurst, aufs Brot oder auch zum Würzen von eigenen Bratwürsten, super lecker und etwas besonderes bei jedem Grillevent.

## ZUTATEN

- 800 g Bacon
- 250 g Schalotten
- 2 große rote Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- ½ TL bunter Pfeffer
- 2 EL scharfe Chilisauce (Sriracha Chilisauce)
- 120 ml Whiskey (Jack Daniels oder Jim Beam)
- 120 ml Ahornsirup
- 60 ml Balsamico
- 150 g brauner Zucker

## ZUBEREITUNG

- 1.) Bacon klein schneiden. Zwiebeln und Schalotten würfeln.
- 2.) Den Bacon komplett und ohne Fettzugabe in eine große Pfanne geben und bei 120 Grad komplett ausgehen lassen. Ziel ist es, das ganze Fett aus dem Bacon zu schmelzen. Das dauert bei der Menge ca. 45–60 Minuten. Fertig ist es, wenn der Bacon schön braun ist und das Baconfett sehr stark schäumt.
- 3.) Zwiebeln und Schalotten hinzufügen und bei mittlerer Hitze braten. Wenn sie anfangen, goldig zu werden, kommt der gehackte oder durchgepresste Knoblauch hinzu. Kurz weiterbraten lassen. Dann die Chilisoße, Paprikapulver und Pfeffer dazugeben und verrühren.
- 4.) Ahornsirup und Whiskey unterrühren und die Hitze voll aufdrehen. Ca. 3 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Dann den Balsamico und den Zucker hinzugeben und alles ein wenig einkochen lassen. Jetzt den Bacon zurück in die Pfanne geben und die Hitze wieder auf mittlere Stufe reduzieren. Weitere ca. 5–10 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen.
- 5.) Den Jam in saubere Twist-off-Gläser füllen und verschließen.

# REZEPTE



## JAPANISCHER KARTOFFELSALAT

- 5 Große Kartoffeln gestampft und auskühlen lassen
- Möhren, Jap. Gurke, Zwiebel in Streifen geschnitten einrühren
- Salz, Pfeffer und 250 ml Japanische Majo sowie Reissessig
- Verrühren, fertig

## SÜSSER SENF

- 200g Senfmehl gelb
- 125g Senfmehl grün
- ½ Zwiebel
- ½ Zitrone
- 3 Gewürznelken
- 250 g braunen Zucker
- 250 g weißen Zucker
- 250 ml Weinessig
- ½ l Wasser

- 1.) Wasser, Zucker, Essig mischen und erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat, darf nicht kochen.
- 2.) Gelbes und grünes Senfmehl in einer Schüssel mischen.
- 3.) Die Zwiebel mit den Nelken spicken.
- 4.) Das Zuckerwasser abgekühlt zum Senfmehl geben und gut umrühren.
- 5.) Zwiebel und Zitrone in die Masse geben und 3–4 Tage abgedeckt stehen lassen.
- 6.) Die Zwiebel und Zitrone rausnehmen, dann die Zitrone auspressen und den Saft in den Senf geben kräftig umrühren.
- 7.) Abgedeckt mindestens 1 Woche stehen lassen.
- 8.) Der Senf ist am Anfang scharf wird, aber immer milder je länger er steht.
- 9.) Mit der Zwiebel Bratkartoffeln machen ein Traum.