Selbstgemachtes.de

Bierbeißer, geräuchert

Rezept für 1 kg Wurst

Zubereitung:

600 g magere Schweineschulter, 400 g fetter Schweinebauch	durch den Fleischwolf (mittlere Scheibe) drehen.
25 g Pökelsalz, 3 g Pfeffer, 1/2 g Senfkörner, 1/2 g Kümmel, 1/2 g Zucker, 1 Zehe Knoblauch	Würzmischung abwiegen und mischen.

Mit der selbst hergestellten Würzmischung würzen und mind. 5 min mit den Händen durchmischen. Den Abfüllaufsatz für Würste auf den Fleischwolf montieren und Schweinedünndärme aufziehen. Eine lange Wurst füllen. Die Würste nach Bedarf abdrehen und auf Besenstiele an einen warmen Ort, ca. 2 Tage zum Trocknen, geben. Danach im Räucherschrank etwa 2 Tage mit Buchenmehl und einer Hand Wacholderbeeren räuchern.

Info:

Die fertigen Würste hängend lagern. Je länger die Würste hängen desto härter werden sie. Später sind sie auch gut für eine deftige Kartoffelsuppe.