

Wurstherstellung für den Hausgebrauch

Leberkäse selbst gemacht (1)
Kräuterbratwurst
Hausmacher Leberwurst
Pfälzer Saumagen Opa 1937
Hausgemachter Rinderschinken
Würzig-Milde Leberwurst
Blutkuchen aus Alsfeld
Alte Wurst - Dauerwurst
Nordhessische Weckewurst
Braunschweiger Rotwurst
Oma´s Feine Bratwurst (1843)
Hausmacher Leberkäse (2)
Hausmacher Rostbratwurst
Preßsack Rezept von 1830
Saumagen (Rezept von 1937)
Weißwurst aus Bayern
Sächsische Knackwurst
Bratwurst frisch im Glas
Hausmacher Blutwurst im Glas
Bauernleberwurst
Hausmacher Westfälische Wurst (1843)
Diät-Geflügelwurst
Diät-Spezialwurst
Grobe Bauernbratwurst
Grillrollen mit Knoblauch
Schinken in Madeira (1890)
Bucheckernwurst
Würstchen nach Wiener Art
Hausmacher Presskopf im Glas
Hausmacher Sülze 1 im Glas
Hausmacher Sülze 2 im Glas
Currywurst mit Soße
Wurststrudel (Pfalz)
Paprika-Wurst
Mettwurst
Trüffel-Leberwurst
Leberkäse
Schwartenmagen
Bratwurst
Mortadella
Leberwurst, fein
Sardellen-Leberwurst
Blutwurst
Salami
Knoblauchwürste

Leberkäse selbst gemacht (1)

750 g Rinder - oder Kalbsleber 150 g Speck
1 Zwiebel
2 Semmeln
Salz, Majoran,
ungefähr 150 g Speck in Scheiben zum Auslegen

Die Semmeln werden in kaltem Wasser eingeweicht und ausgedrückt.
Dann dreht man die Leber, den Speck, die Zwiebel und die Semmeln durch den Fleischwolf. (Es kann auch eine Küchenmaschine benutzt werden.) Die Gewürze hinzugeben und fein abschmecken.
Eine Kastenform ca. 20 - 25 cm wird mit den Speckseiten ausgelegt, die Lebermasse eingefüllt und glattgestrichen.
Dann wird der Leberkäse bei ca. 180 Grad C. ca. 45 - 55 Minuten gebacken bis er eine schöne braune Kruste hat.
Diesen Leberkäse kann man kalt oder warm essen.

zurück zum Anfang

Grobe Bauernbratwurst

500 g mageres Schweinefleisch von Schulter oder Schlegel
300 g mageres Rindfleisch ,
200 g Schulterspeck oder sehr fetter Schweinebauch ohne Schwarte ,
20 g Salz (1 schwach gehäufte Eßl.)
1/2 gestr. Eßl. weißer, gemahlener Pfeffer ,
1 /2 gestr. Teel. gemahlene Muskatnuß
1 Teel. Majoran ,
1 Teel. geriebene Zitronenschale ,
1 Eßl. Milch

Schweinefleisch, Rindfleisch und Speck durch die 10- oder 13-mm Scheibe drehen.
Mit den gemischten Gewürzen, dem Salz und der Milch zu einer gut bindenden Masse vermischen. Masse in Schweinedünndärme füllen und abdrehen. Wurstmasse kann in Dosen gefüllt und eingekocht werden.
Die Kochdauer einer: 400-g-Dose 120 Minuten.
Die Dosen auf ein mit Wasser gefülltes Bratpfannenblech im Backofen setzen und bei mindestens 100°C. Einkochtemperatur sterilisieren.

zurück zum Anfang

Kräuterbratwurst

400 g mageres Rindfleisch ,
400 g mageres Schweinefleisch von Schulter oder Keule ,
200 g Schulterspeck oder fetter Schweinebauch ohne Schwarte
20 g Salz (1 schwach gehäufte Eßl.) ,
2 gestr. Teel. weißer gemahlener Pfeffer ,
1 Teel. Thymian ,
1 Teel. Majoran ,
1 /3 gestr. Teel. gemahlener Piment ,
1 Messerspitze gemahlener Zimt

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck durch die 8-mm-Scheibe drehen. Gewürze und Salz mischen, über die Hackfleischmasse verteilen und alles ca. 5 Minuten tüchtig vermischen. Entweder in Bratwurstdärme füllen und dann nach allgemeiner Anleitung abfüllen und auf gewünschte Länge abdrehen und abbinden.

Wurstmasse kann auch eingedost werden.

Die Kochdauer einer: 400-g-Dose 120 Minuten.

Die Dosen auf ein mit Wasser gefülltes Bratpfannenblech im Backofen setzen und bei mindestens 100 Grad C. Einkochtemperatur sterilisieren.

[zurück zum Anfang](#)

Rostbratwurst

300 g mageres Rindfleisch,
500 g mageres Schweinefleisch,
200 g Schulterspeck oder sehr fetter Schweinebauch ohne Schwarte;
20 g Salz (1 schwach gehäufte Eßl.),
1 /2 gestr. Eßl. weißer, gemahlener Pfeffer,
1 Teel. ganzer Kümmel ,
1/2 gestr. Teel. gemahlene Muskatblüte oder Muskatnuß

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck bzw. fetten Schweinebauch durch die 8-mm-Scheibe drehen. Gemischte Gewürze sowie Salz zugeben und 5 Minuten durcharbeiten. Wurstmasse nach Anleitung abfüllen und Würstchen von 25 cm Länge abdrehen. Masse kann eingedost werden.

Die Kochdauer einer: 400-g-Dose 120 Minuten.

Die Dosen auf ein mit Wasser gefülltes Bratpfannenblech im Backofen setzen und bei mindestens 100 Grad C. Einkochtemperatur sterilisieren.

[zurück zum Anfang](#)

Grillrollen mit Knoblauch

400 g Rindfleisch
600 g Hammelfleisch (ersatzweise Schweinefleisch)
20 g Salz (ca. 1 schwach gehäufte Eßl.)
3 gestr. Teel. weißer, gemahlener Pfeffer
1 gestr. Teel. gemahlene Muskatnuß
5 fein gewiegte Knoblauchzehen

Dieses Rezept ist sofort verwendbar
Fleisch durch die 4,5-mm-Scheibe drehen. Die fein gewiegten Knoblauchzehen in wenig Öl andämpfen und mit den übrigen Gewürzen zur Hackmasse geben. Alles intensiv vermengen. Aus der Masse ca. 5 cm lange und ca. 2 cm starke Röllchen formen, mit Öl bestreichen und beidseitig grillen oder braten.

zurück zum Anfang

Hausmacher Leberwurst

Diese Leberwurst kann sowohl in Dosen oder Kunstdärme gefüllt werden und wird dann gebrüht.
Kunstdärme erhalten Sie in der Nähe von Schlachthöfen oder Metzgereibedarfshandel.

800 g Schweineleber
200 g mageres Schweinefleisch
2000 g fetter Schweinebauch mit Schwarte
2 große Zwiebeln ;
60 g Salz (ca. 3 schwach gehäufte Eßl.)
3 gestr. Eßl. weißer, gemahlener Pfeffer ;
1 gestr. Eßl. gemahlener Ingwer
1 gestr. Eßl. gemahlene Muskatnuß
2 Eßl. Majoran ;
2 Tassen Kochwasser

Die Gewürze können Sie nach Geschmack verändern.

Kurz überbrühte Leber (15 Sekunden) durch die 8-mm-Scheibe drehen. Den fetten Schweinebauch sowie das magere Schweinefleisch nach einer Stunde Kochzeit zusammen mit den in Fett gedünsteten Zwiebeln durch die 4,5-mm-Scheibe lassen. Salz und Gewürze hinzufügen und unter Zugabe des Kochwassers tüchtig vermengen. Masse kann sowohl in Kunst-Darm-Hüllen (ohne Räucherung), als auch andere Därme (Nalo) (Hersteller Kalle AG) oder anderer Hersteller gefüllt werden . Masse kann jederzeit eingedost werden!

Kochdauer: 400-g-Dose 90 Minuten. Brühdauer der Würste: 60 Minuten.

Die Kochdauer einer: 400-g-Dose 120 Minuten.

Die Dosen auf ein mit Wasser gefülltes Bratpfannenblech im Backofen setzen und bei mindestens 100 Grad C Einkochtemperatur sterilisieren.

In Därme gefüllte Wurst wird in ca. 80 Grad C leicht siedendes Wasser eingelegt und langsam bis ca. 100 Grad gebrüht.

zurück zum Anfang

Hausmacher-Leberkäse (2)

250g Schweineleber,
250g Schweinebauch,
100g fetter Speck
1 große Zwiebel,
1 Teelöffel Salz,
je 1/2 gestrichener Teelöffel weißer Pfeffer, Muskat, gemahlene Nelken,
1 gehäufte Teelöffel Majoran, 3 Eier

Die Zwiebel in Ringe schneiden. und in etwas Schmalz glasig dünsten . Fleisch, Leber, Speck und Zwiebel einmal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen, mit den Gewürzen mischen und z. B. in der Moulinette pürieren.

Die Eier hineinrühren und die Masse in eine gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Kastenform füllen. Mit Alufolie schließen und im Backofen bei 120°C auf der mit Wasser gefüllten Fettpfanne 1 1/2 Stunden backen. Am Ende der Backzeit Folie entfernen und mit dem Grill oder hoher Oberhitze die Oberfläche bräunen.

zurück zum Anfang

Pfälzer Saumagen (Leibspeise Kanzler a. D. Kohl)

Wir machen ein in der Pfalz typisches Gericht. In guten Gasthäusern zu haben. Schlachttagsgericht. Den Saumagen rechtzeitig beim Metzger bestellen, damit er frisch ist, Leute und Freunde einladen, 10 Personen werden davon satt.

1 kleiner Saumagen
750 g magerer Schweinebauch ohne Schwarte
750 g magere Schweineschulter ohne Knochen
750 g geschälte Kartoffeln
Salz
750 g feines Bratwurstbrät
3 geweichte Brötchen
4 Eier
Pfeffer
geriebene Muskatnuß
Majoran

Den Saumagen wässern. Inzwischen das Fleisch und die Kartoffeln in 1 cm große Würfel schneiden. Die Kartoffeln in leichtem Salzwasser aufsetzen und nur einmal aufkochen lassen, abgießen. Abgekühlt mit dem Fleisch, dem Brät, den Brötchen und den Eiern gut mischen und kräftig würzen. Die Masse nicht zu fest in den Saumagen füllen. Die drei Magenöffnungen zunähen.

In reichlich Wasser schwimmend etwa 3 Stunden sieden - keinesfalls sprudelnd kochen lassen, dabei immer mal umdrehen.

Der Saumagen schmeckt köstlich zu allen Arten von Kraut: z. B. Sauerkraut Weinkraut, Jägerkohl und Rotkohl, abgeschmeckt mit reichlich Essig.

In der Pfalz wird er gerne noch nachgebraten , bis er rundum knusprig ist und mit Bauernbrot gegessen.

zurück zum Anfang

Preßsack zubereiten

(Aus einem alten Rezeptheft um 1830)

Von einem gebrühten Schwein wird der Kopf abgehauen, sauber geputzt, in der Mitte gespalten und dann mit sechs gebrühten Kalbsfüßen in ein Geschirr gelegt. Dazu gibt man zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln, eine Gelbe Rübe, eine Selleriewurzel, Petersilienwurzeln, zwölf ganze Pfefferkörner, sechs Gewürznelken, zwei Lorbeerblätter, zwölf frische Wacholderbeeren, etwas Thymian und Citronengelb nebst dem nötigen Salz. Darüber gießt man nun ein Quart Essig, eine halbe Maß ordinären weißen Wein und das nötige Wasser.

Das Ganze wird nun zum Sieden gebracht, sehr rein abgeschäumt und so weich gekocht. Dann werden die Stücke herausgenommen, wenn sie kalt sind, ausgebeint, das Fleisch davon mit roter gekochter Ochsenzunge in grobe Würfel geschnitten, in eine Schüssel getan und zugedeckt.

Die Brühe wird nun durch ein Tuch geseiht, rein entfettet und bis zu zwei Quart eingekocht. Diese wird nun zu dem geschnittenen Fleische getan, zusammen nochmals aufgekocht, dann in eine glatte, runde Form gefüllt und kaltgestellt. Hierauf wird die Form ins heiße Wasser getaucht, der Preßsack gestürzt, nach Bedarf davon in dünne Scheiben aufgeschnitten und diese, mit grüner Petersilie garniert, zu Tische gegeben.

Mengenangaben: 1 Quart = 1 guter Liter Essig. 1/2 Maß = 1 l Weißwein.

zurück zum Anfang

Gefüllter Saumagen Pfälzer Art

(Altes Familienrezept 1937 Opa Jakob)

Ein gut gereinigter Saumagen, welcher über Nacht im Wasser gelegen hat, wird abgetrocknet und mit folgender Farce gefüllt: man läßt 40 g gewürfelten, geräucherten, gut durchwachsenen Speck mit 3 kleingeschnittenen Zwiebeln im Tiegel glasig dünsten, gibt eineinviertel Pfund Schweinemett, Salz, Pfeffer, Majoran, etwas Thymian, Muskat und drei weich gekochte Salzkartoffeln hinzu und läßt alles kurz durchkochen. Nun mischt man zwei eingeweichte und ausgedrückte Semmeln, etwas gehackte Petersilie und drei Eier darunter, füllt den Saumagen mit dieser Farce und näht ihn zu. Nun gibt man in einen Tiegel 40 g geräucherte Speckwürfel, läßt sie glasig anlaufen, gibt den Saumagen hinzu und läßt ihn rundherum schön braun braten, löscht ihn mit etwas Wasser ab und brät ihn etwa 2 Stunden lang weich. Während des Bratens muß er öfters gewendet und mit Flüssigkeit begossen werden.

Zum Schluß schmeckt man die Soße mit einem Schuß herben Pfälzer Wein ab und serviert ihn mit Sauerkraut und einem Glas Pfälzer Wein.

zurück zum Anfang

Luftgetrockneten Rinderschinken

Bevor wir unseren Luftgetrockneten Rinderschinken herstellen, bereiten wir eine Marinade vor, in die das Fleisch eingelegt wird.

Dazu nehmen wir:

50 g Kochsalz,

8 Wacholderbeeren,

1 Lorbeerblatt,

1/2 gestrichener Teelöffel Cayennepfeffer,

1 Teelöffel schwarzer Pfeffer,

2 Schnapsgläser Aquavit oder Kümmelschnaps

Ein Kilo mageres Rindfleisch, am Besten aus der Keule geschnitten, wird unter fließendem kaltem Wasser kurz abgespült und anschließend mit Küchenkrepp trockengetupft. Nun reiben wir das Fleisch mit der Mischung aus Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer gut ein. Massieren Sie die Würzmischung am besten mit dem Handballen gut ein, damit sie vom Fleisch aufgenommen wird. Das Fleisch wird in das Steingutgefäß gelegt, ein in kleine Stücke gebrochenes Lorbeerblatt darübergestreut und der Aquavit oder der Kümmelschnaps über das Fleisch gegossen. Darauf wird ein kleines Brettchen gelegt und entweder mit einem schweren Gewicht oder einem großen Stein beschwert.

Wir lassen das Gefäß nun an einem kühlen, trockenen Ort acht Tage lang stehen. Das Fleisch sollte mindestens einmal täglich gewendet und anschließend wieder mit dem Brett und dem Gewicht beschwert werden.

Nachdem wir auf diese Art das Fleisch acht Tage lang mariniert haben, nehmen wir es aus dem Gefäß, tupfen es mit Küchenkrepp ab und ziehen mit einer Spicknadel ein Stück Wurstschnur durch das eine Ende. Die Schnur wird zu einer Schlaufe gebunden, das Fleisch mit einem sauberen Stück Mull oder Gaze umhüllt und dann für ca. zwei Monate trocken und luftig auf den Dachboden gehängt. Sollten Sie im eigenen Haushalt oder bei Freunden eine Kinderwindel aus Mull finden, so benutzen Sie diese. Und sonst bekommen Sie bestimmt in einer Drogerie oder einem Geschäft, das Babyartikel führt, eine solche Mullwindel.

Dieses Fleisch schmeckt besonders gut, wenn es in hauchdünne Scheiben geschnitten wird. Das kann mit einem Messer schwierig werden.

Benutzen Sie, wenn es geht, einen sogenannten Alleschneider mit einer rotierenden Messerscheibe. Wenn Sie so etwas nicht im Haushalt haben, versuchen Sie es mit einem möglichst scharf geschliffenen Messer.

zurück zum Anfang

Schinken in Madeira

(für 12 Personen) (Regensburg, 1890)

Ein feiner, zarter Schinken wird langsam in Wasser gekocht, dann das untere Schwarze an demselben sorgfältig weg- und so geschnitten, daß derselbe schön eben liegt, die Haut wird vorsichtig abgezogen, daß sie ganz bleibt, und nun kommt der Schinken in eine Bratpfanne, die Haut wird darüber gedeckt, von dem gut abgefetteten Schinkensud werden einige Löffel dazu gegossen nebst einem Glase Madeira und etwas Kalbfleischjus, und der Schinken in das Bratrohr gegeben. Nun den Schinken fleißig mit der Jus begießen. Wenn dieselbe eingekocht ist, kommt immer wieder ein Glas Madeira daran, und so wird unter fleißigem Begießen fortgefahren, bis der Schinken eine schöne, rotbraune Farbe hat. Derselbe wird dann angerichtet, der hervorstehende Knochen mit einer Papiermanschette besteckt, die Jus gut aufgelöst, entfettet und passiert, und in einer Sauciere dazu gegeben.

[zurück zum Anfang](#)

Bucheckernwurst

Dieser Wurstersatz wurde in Notzeiten im Odenwald hergestellt. Sie schmeckt nicht schlecht ist aber gewöhnungsbedürftig.

1 Tasse geschälte Bucheckern,
1 Tasse geriebene gekochte Kartoffeln,
3 mittlere Zwiebeln,
1 Teelöffel Majoran,
Pfeffer,
Salz.

Die geschälten Bucheckern werden gebrüht und von ihrer braunen Haut befreit. Dann werden sie 20 Minuten lang gekocht. Nach dem Erkalten werden sie gehackt oder auf der Reibmaschine zerkleinert. Sie werden mit der gleichen Menge geriebene Kartoffeln und den Zwiebeln vermengt und gewürzt.

Auf der Nähmaschine näht man mit groben Stichen aus Pergamentpapier eine wursthautähnliche Hülle zusammen. Die Masse wird eingefüllt und die Wurst an beiden Enden zugebunden.

Man kocht sie in leicht siedendem Wasser; eine 1/2 Stunde lang.

[zurück zum Anfang](#)

Nordhessische Weckewurst

Das ist eigentlich keine Wurst im üblichen Sinne, schmeckt aber super.
Zutaten (für 4 Personen)

500 g Weckewerk (Brötchen oder Weißbrot, geht auch mit Graubrot)
1/4 l heiße Brühe
2 Zwiebeln
Thymian,
Majoran
5 El Essig

Die Brühe mit den gewürfelten Zwiebeln, je einer Prise Thymian und Majoran in einer Pfanne solange köcheln lassen bis die Zwiebeln glasig sind.
Das Weckewerk hinzufügen und bei mehrmalig em Umrühren braten lassen.
4 bis 5 EL Essig angießen und nochmals durchrühren
Das Gericht mit Pellkartoffeln und grünem Salat servieren.

[zurück zum Anfang](#)

Alte Wurst

Ein altes Familienrezept, leicht herzustellen

1000 g Schweinefleisch
1 TL Pfeffer
1 1/2 EL Pökelsalz
1 TL Zucker
evtl. etwas Kümmel
Knoblauch (den man in Korn, Weinbrand oder Rum ansetzen kann)

Die Zutaten mischen und zerkleinern (Fleischwolf) Wurstfüllrohr in Därme drücken und beim füllen mit einer Gabel einstechen. Die Würste werden zunächst liegend angetrocknet, dann in einem luftigen, etwas feuchten Raum aufgehängt

[zurück zum Anfang](#)

Blutkuchen (Alsfelder Art)

10 altbackene Brötchen Fleisch- oder Wurstbrühe
250 g fetten Speck
3 Zwiebeln
1/4 l Schweineblut
Salz,
Schwarzer Pfeffer,
Kümmel,
Majoran

Brötchen in Fleischbrühe einweichen. Speck kleinschneiden und in der Pfanne ausbraten. Danach die Zwiebeln dünsten Alle Zutaten miteinander mischen. Den abgekühlten Speck - ohne das ausgebratene Fett - mit den Zwiebeln hinzugeben. Kräftig würzen und die Mischung in einer feuerfesten, gefetteten Form bei 200 Grad C backen bis eine Kruste entsteht. Der würzige Auflauf wird mit Pellkartoffeln und saurer Gurke serviert.

zurück zum Anfang

WÜRZIG-MILDE Leberwurst und ihre Wurstsuppe

400 g Schweineleber
1000 g Schweinebauch
2 EL Salz
1 1/2 TL Pfeffer (weiß)
3 TL Thüringer Majoran
2 TL Thymian
2 große Zwiebeln
1 Bund Suppengrün
1 Brötchen

Fleisch mit dem sehr klein gehackten Suppengrün und 1/2 EL Salz ca. 1 1/2 Stunde kochen. Die Leber und danach die Zwiebeln in dem noch kochenden Wasser brühen. Die Hälfte der Leber fein, die andere Hälfte grob zerkleinern (Fleischwolf).

Das Fleisch mit den überbrühten Zwiebeln fein zermahlen.

Mit den angegebenen Gewürzen (nach persönlichem Geschmack variieren) mischen und gut durcharbeiten.

Wurstfüllrohr auf den Fleischwolf aufsetzen. Wurstmasse in die vorbereiteten Därme pressen. Fest mit Bindfaden abbinden.

Ein Brötchen drückt die noch im Fleischwolf verbliebene Wurstmasse heraus.

Sie wird mit dem zerkleinerten Brötchen in die Brühe getan, in der die Leberwürste bei ca. 80 Grad C. etwa 1 Stunde ziehen müssen. Die Wurstsuppe wird nach Geschmack fertiggewürzt, nachdem die Würste zum Trocknen heraus genommen worden sind. Brühe heiß servieren. Die Leberwurst möglichst frisch verbrauchen.

zurück zum Anfang

Würstchen nach Wiener Art

1 kg mageres Schweinefleisch
500 g fetter grüner Speck oder Flomenfett
wenig Kaliumnitrat (pulverisiert)
Kümmel (gemahlen)

Das Schweinefleisch und das Fett werden fein gewiegt und Kaliumnitrat, Salz, Pfeffer, Kümmel und Muskatnuß dazu gegeben. Nachdem alles gut vermenzt ist, wird die Masse in dünne Schweinsdärme oder Schafsdärme getan. Dann bindet man die Würste 10 bis 12 cm lang ab, wobei man immer zwei Würste an einander hängen läßt, und hängt sie 4 bis 6 Tage in schwachen Rauch.
(Därme bekommen Sie im Metzgereibedarfshandel in der Nähe von Schlachthöfen oder von Ihrem Metzger)

[zurück zum Anfang](#)

Weißwurst aus Bayern

1 kg Schweinebraten,
1 kg festes Schweinefleisch aus der Keule,
1 kg Kalbfleisch
2 kg ungesalzener Speck,
ca. 250 g Weißbrot,
Fleischbrühe,
Saft einer Zitrone;
2 Teelöffel Muskatblüte

Der Schweinebraten, das Kalbfleisch und das Schweinefleisch werden gehackt bzw. durch die kleine Scheibe des Fleischwolfs gedreht
Der Speck wird abgekocht und erkaltet in feine Würfel geschnitten, das Weißbrot wird in kräftiger Brühe geweicht. Dies alles wird gut untereinander gemischt und die fein geschnittene Zitronenschale, Salz nach Geschmack und die Muskatblüte damit verrührt. Hiernach wird die Masse in dünne Schweinsdärme gefüllt und in heißem nicht mehr kochenden Wasser 20 Minuten ziehen lassen.

[zurück zum Anfang](#)

Sächsische Knackwurst

1 kg Schweinefleisch (Kamm mager) oder Schweinebraten

Salz

Pfeffer

Nelkenpfeffer

Muskatblüte

Zitronenschale

Die Zuordnung der Gewürze erfolgt nach Geschmack.

Schweinefleisch kochen, dann nimmt das gekochte Schweinefleisch und schneidet den Speck größtenteils davon ab.

Der Speck wird zur späteren Verwendung zu einer anderen Wurstsorte (z.B.

Leberwurst) kühl gestellt

Das Fleisch wird recht fein gehackt, mit Salz, Pfeffer, Nelkenpfeffer, Muskatblüte, fein gehackter Zitronenschale gewürzt, gut durchgemischt und in saubere, dünne Därme gefüllt. Die Würste werden 1/4 Stunde in ca. 80 Grad C. heißem Wasser ziehen lassen, danach in kaltes Wasser getaucht und nach dem Erkalten an einem luftigen, frostfreien Orte aufbewahrt; sie müssen bald verbraucht werden .

[zurück zum Anfang](#)

Bratwurst, frisch

Vor dem Einkochen unbedingt vorbraten! Erhitzungsdauer: 90 Minuten bei 100°C

Die Bratwurstmasse, die nach Hausmacherart hergestellt wird, soll, wenn sie zum Einkochen bestimmt ist, nicht zu fett sein. Am schmackhaftesten werden frische Bratwürste, wenn man auf drei Teile Schweinefleisch ein Teil frisches Kalbfleisch verwendet, das einmal durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs gedreht wird.

Das vorbereitete Bratwurstgut wird gesalzen, die gewohnten Gewürze (je nach Geschmack) dazugegeben und lose in die gut gereinigten und gewässerten Därme gefüllt und abgebunden,

2 Minuten in Wasser getaucht, herausgenommen und gut abgetrocknet. In reichlich Fett (nach Geschmack mit Zwiebelringen) die Würste auf beiden Seiten gar braten, aus der Pfanne nehmen und sofort rund in die Gläser legen. Das Bratenfett mit etwas Fleischbrühe ablöschen, aufkochen lassen und auf die Bratwürste verteilen. Die Flüssigkeit darf jedoch nur bis maximal 4 cm unter den Glasrand eingefüllt werden. Anschließend werden die Gläser 90 Minuten bei 100°C eingekocht.

[zurück zum Anfang](#)

Preßkopf

Auf

1 1/2 kg rohes, möglichst vom Fett befreites Fleisch vom Vorderschinken, werden

250 g gekochtes Kopffleisch,

1 frisches Ei,

Muskatblüte

und

Salz genommen.

Beide Sorten Fleisch hacken, gründlich vermischen, die Masse in Sturzgläser bis maximal 3 cm unter den Glasrand füllen und 150 Minuten bei 100°C einkochen.

zurück zum Anfang

Hausmacher Sülze I

1 1/2 kg Kalbfleisch,

1 1/2 kg Schweinefleisch

und

1 kg Schweineschwarten werden jedes für sich gar, aber nicht vollständig weich gekocht. Dann das Fleisch aus der Brühe nehmen,

Erkalten lassen und in lange, schmale Streifen schneiden. Die Schwarten und

Schweinefleischbrühe wird mit Zwiebelstückchen,

einer reichlichen Prise Pfeffer,

1 Eßlöffel Salz,

1 Blättchen Muskatblüte,

2 Lorbeerblättern

und

1 Zitrone (diese in Scheiben geschnitten),

gut durchgekocht und zum Schluß durch ein Haarsieb gegossen. Die durchgeseibte Brühe, zu der etwa

1/4-1/2 Ltr. guter Weinessig

dazugegeben wird, in einen Topf schütten, das Fleisch hineinlegen und von der Kalbfleischbrühe soviel dazugießen, bis das Fleisch bedeckt ist. Dann wird alles noch

einmal durchgekocht. Die Sülze muß stark gewürzt sein, gegebenenfalls etwas

nachwürzen. Dann das Ganze in die bereitgestellten Gläser bis maximal 3 cm unter den Glasrand füllen und 75 Minuten bei 100°C einkochen.

zurück zum Anfang

Hausmacher Sülze II

1 1/2 kg gesalzenes Schweinefleisch,
Schweinsohr,
Kalbsfüße
und
Schweinsfuß werden mit
Sellerie,
Lauch,
Zwiebeln,
Gelbrüben, Pfefferkörnern und einigen Gewürznelken in
5 1/2 Ltr. Wasser abgekocht. Nachdem das Fleisch weich ist, wird es aus der Brühe
genommen und bis zum nächsten Tag an einem kühlen Ort stehen gelassen. Ebenso
die durchgeseibte Brühe, um zu sehen, ob dieses genügend fest ist. Nun das Fleisch in
Streifen schneiden, Fett und Bodensatz von der Brühe nehmen und diese wieder
heiß werden lassen. Hierauf das Fleisch mit der Brühe in Sturzgläser bis maximal 3 cm
unter den Glasrand füllen und
75 Minuten bei 100°C einkochen.

zurück zum Anfang

Hausmacher Blutwurst

3/4 Ltr. frisches, gesiebtes Schweineblut,
1/4 Ltr. Schweinefleischbrühe,
1 kg Kamm- oder Kehlstück,
500 g frischen Bauchspeck,
500 g Schwarten
50 g Salz,
2 g Majoran
1-2 g Nelkenpfeffer,
2 g Pfeffer
3 g Pastetengewürz

Die Schwarten werden 1-2 Stunden gewässert, wobei das Wasser gewechselt wird und
dann mit kaltem Wasser auf die Herdplatte gesetzt. Wenn die Brühe kocht,
abschäumen, salzen. Das Fleisch, den Speck und eine gebräunte gehälftete Zwiebel
hineingeben und langsam 1-1 1/2 Stunden kochen lassen. Wenn die Schwarten weich
sind und sich leicht durchstechen lassen, herausnehmen, die Hälfte sofort zweimal
durch den Fleischwolf drehen und sie gleich ins Blut rühren, damit sie sich nicht
zusammenballen. Danach die andere Hälfte der Schwarten und den Speck in beliebig
große Würfel schneiden, mit dem gargekochten und geschnittenen Fleisch vom
Kamm- oder Kehlstück mischen. Nachdem die Masse etwa eine Viertelstunde
gestanden hat, in das Blut einrühren, noch reichlich Salz, das Gewürz und zuletzt die
Brühe hinzugeben und alles gut vermischen. Die Masse vor dem Einfüllen in die
Gläser noch etwas kühl stellen. Dann bis 4 cm unter dem Glasrand in die Gläser füllen
und 150 Minuten bei 100°C einkochen. Selbstverständlich kann man auch jede Art
Wellfleisch und insbesondere auch Kopffleisch verwenden, das bei der
Hausschlachtung zur Verfügung steht.

zurück zum Anfang

Bauernleberwurst

2 l Wasser
1 kg Kopffleisch gekocht
1 kg frischer Speck mit Schwarte
2 Karotten
1/2 Sellerieknolle
1 Stange Lauch
600 g Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
4 El. Margarine
1 kg Schweineleber
1 l Kochbrühe
75 g Salz
8 Tl. Pfeffer; schwarz, gemahlen
8 Tl. Majoran

Das Fleisch und den Speck mit Schwarte in größere Stücke schneiden. Zwiebeln grob würfeln.

Knoblauch halbieren. Zwiebeln und Knoblauch in der heißen Margarine andünsten und glasig werden lassen. Leber in Stücke schneiden. Die feine Scheibe in den Fleischwolf setzen und Fleisch, Speck, Zwiebeln und Leber 2 mal durchdrehen. Mit durchgeseibter Kochbrühe aufgießen und mit den Gewürzen pikant abschmecken. Sehr gut vermengen. In Sturzgläser füllen, verschließen und bei 90 Grad 90 Minuten einkochen.

zurück zum Anfang

Currywurst (Berliner Spezialität)

Für 10 Stück:
300 g Hackfleisch vom Schwein
100 g Schlagsahne
1 Tl. Curry
1 Tl. Paprikamark
1 Tl. Kurkuma
ca. 60 cm Meter Wurst darm (Schweinedarm für Würstchen)
Pfeffer,
Salz, zum abschmecken

Fleisch und Sahne im Mixer kurz pürieren und mit den Gewürzen vermengen. In einen Spritzbeutel mit 8 mm Lochtülle füllen oder mit dem Füllvorsatz des Fleischwolfs in den Darm füllen und mit Küchengarn ca. 10 cm lange Würstchen abbinden. Drei Minuten bei ca. 70°C ziehen lassen und kalt stellen. Würstchen vorsichtig einschneiden, braten und mit Currysoße servieren.

zurück zum Anfang

Braunschweiger Rotwurst

2 kg gekochtes in Würfel geschnittenes Wellfleisch(vom Metzger),
gekochtes Herz und Nieren (Schwein),
sowie durchgedrehte, gare Schwarten,
ca. 1 Liter frisches Blut.
gewürzt wird mit
50 g Salz, jeweils
2 Tl gestoßenen Nelken,
weißem Pfeffer
und
gestoßenem Nelkenpfeffer.

Masse im Weckglas bei 98 Grad 2 Stunden ziehen lassen.

zurück zum Anfang

Hausmacher Westfälische Wurst

Man kocht fettes, gutes Schweinefleisch und schneidet es in kleine Würfel, kocht auch einige Zungen, zieht sie ab und schneidet sie 3 bis 4 mal der Länge nach durch, gibt auch etwas gehackte Leber dazu, rührt die ganze Masse mit Schweinsblut, abgefülltem Schweinsfett, Salz Pfeffer und Nelken durch, füllt es in Schweinsblasen oder dicke Ochsendärme und läßt sie noch eine Stunde langsam kochen, legt sie dann auf Stroh, damit sie etwas Abtrocknen, und hängt sie in den Rauch.

zurück zum Anfang

Blut- und Leberwurststrudel (Rheinland-Pfalz)

4 Scheiben Strudelteig
1 Ei
320 g Blutwurst
320 g Leberwurst
200 g Blanchierte Wirsingstreifen
100 g Zwiebelstreifen in Buttergedünstet
1 Zweig Majoran

Die Strudelteigblätter mit dem verquirlten Ei bestreichen. In die Mitte den Wirsing, Majoran und die Zwiebel geben, Blut- und Leberwurst schichtweise auflegen. Das Strudelblatt wie ein Paket einpacken und in eine beschichtete Pfanne ohne Fettzugabe geben. Den Strudel bei etwa 180 C etwa 15 Minuten backen.

zurück zum Anfang

Diät-Geflügelwurst

Zutaten

2000 g Geflügelfleisch
1000 g magerer Schweinebauch ohne Schwarte
4 Eier
60 g Diätsalz (ca. 3 schwach gehäufte El.)
1 gestr. El. weißer, gemahlener Pfeffer
1 gestr. El. Edelsüßpaprika
200 g Zwiebeln

Geflügelfleisch und Schweinebauch 1 Stunde vorkochen und mit den Zwiebeln durch die 4,5-mm-Scheibe drehen. Eier und vorher gemischte Gewürze zugeben und innig vermischen. Wurstmasse in Kalle-Top- oder Tripanhüllen stopfen und 60 Min. bei 72°C brühen. Nicht einkochen!

zurück zum Anfang

Diät-Hauswurst

500 g Hühnerfleisch (oder Putenfleisch)
500 g Hasenfleisch (oder Kaninchen)
500 g Kalbfleisch
500 g Schweinebauch ohne Schwarte (sehr mager)
3 Eidotter
40 g Diätsalz (ca. 2 schwach gehäufte El.)
1 gestr. El. gemahlener, weißer Pfeffer
2 gestr. Tl. gemahlene Muskatnuß
geriebene Schale einer halben Zitrone.

Das gesamte Fleisch gut 30 Minuten bei stark wallendem Wasser kochen. Durch die 4,5-mm-Scheibe drehen. Eidotter mit dem Abschöpf fett vermischen und zu Wurst gehacktem Fleisch geben.

Salz und Gewürze über die Wurstmasse streuen und alles unter Hinzufügung einer Tasse Kochbrühe vermengen. Wurstmasse in Kalle-Top oder Tripan-Hüllen stopfen und 60 Minuten bei 72°C brühen. Wurstmasse nicht einkochen !

zurück zum Anfang

Oma ´s feine Bratwurst

Auf 4 Pfund nicht zu fettes, fein gehacktes Schweinefleisch, gibt man 4 Lot geriebenes, in Wasser eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrot. Dazu fügt man 2 feingeschnittene, in Butter geschwitzte Schalotten, 1/4 Pfund geschmolzene Butter durchs Sieb geschlagen, Salz, gestoßenen Nelkenpfeffer und schwarzen Pfeffer, geriebene Zitronenschale, eine Prise Muskatblüte und 6 Eier. Dieses rührt man gut durch, und stopft es dann in die Därme.

1 Lot = 14,5 Gramm

zurück zum Anfang

Paprika-Wurst

1500 g Schweinefleisch, durchwachsen
2 Meter Schweinedarm (Metzgereibedarf)
100 ccm Orangensaft
1 1/2 El. Salz
1/2 Tl. Pfeffer
1 Teel. Paprika scharf Rosen
1 1/2 Tl. Paprika, edelsüß
1 Tl. Majoran
2 El. Öl

Den Wurst darm mehrere Stunden - am besten über Nacht - in Orangensaft einlegen. Das Fleisch in schmale Streifen und anschließend in möglichst kleine Würfelchen schneiden.

Das Fleisch in eine große Schüssel legen und im Kühlschrank durchkühlen lassen. Salz und Gewürze zugeben und gut vermischen. Den Wurst darm in lauwarmem Wasser gründlich waschen und mit der Fleischmischung füllen. Den Darm etwa alle 12 cm mit Küchengarn abbinden. Die Würste 1 Tag im Kühlschrank abstehen lassen. Danach in wenig Öl langsam braun braten.

[zurück zum Anfang](#)

Mettwurst

3,5 kg Schweinefleisch (mager)
1 kg Schweinefleisch (fett)
160 g Salz
16 g Kaliumnitrat (gestoßen)
8 g weißer Pfeffer (gestoßen)

Das Fleisch wird fein gehackt und mit den restlichen Zutaten vermischt. Damit die Wurstmasse recht fein ist, drückt man das Fleisch mehrmals durch eine Fleischhackmaschine. Hierauf wird die Masse in dünne Rindsdärme gestopft. Die Würste werden auf ein Brett gelegt und dann mit einem anderen etwas beschwerten Brett bedeckt; am anderen Ende werden sie gedrückt und so fest wie möglich gestrichen und danach 12 bis 14 Tage in den Rauch gehängt. Dies sind sehr gute Dauerwürste, die sich bis zum Sommer halten. Nach Belieben kann man unter die Wurstmasse auch ein wenig geriebenen Knoblauch mengen.

[zurück zum Anfang](#)

Leberwurst, fein

Schweineleber

Bauchfleisch

Zwiebelfett

Salz

weißer Pfeffer (fein gestoßen)

Nelkenpfeffer

Thymian

Die Schweineleber wird gut ausgeputzt, in stark fingerdicke Scheiben geschnitten und in einen Durchschlag gelegt. Diesen hält man 1 Minute in kochendes Wasser, läßt dann die Leber 2 Minuten abkühlen, hält sie nun wieder in das kochende Wasser und fährt damit fort, aber doch noch saftig und rötlich sind; alsdann wird die Leber gehackt. Nun nimmt man die gleiche Gewichtsmenge Bauchfleisch mit dem daran sitzenden Fett, sowie auch das recht weich gekochte Gekröse und hackt alles sehr fein; nachdem man zuletzt die Leber auch noch dazwischen gehackt hat, treibt man die Masse durch einen Durchschlag. Alsdann gibt man Zwiebelfett dazu, das man schon vorher in einem Töpfchen bereitet hat, indem man geschälte Zwiebeln in dem beim Kochen abgefüllten Fett weich dämpfte. Dann würzt man die Wurst ferner mit Salz, fein gestoßenem weißen Pfeffer, Nelkenpfeffer und Thymian; man muß ziemlich stark würzen, weil beim Kochen die Würze etwas auszieht. Man füllt die Leberwürste in Fettdärme vom Schwein oder Rind, doch dürfen dieselben nicht so fest gestopft werden. Nachdem man sie fest zugebunden hat, kocht man sie 1/2 Stunde in mäßig siedendem Wasser. Beim Kochen muß man die Würste umwenden, auch einmal, wenn das Wasser zu stark kochen sollte, etwas kaltes Wasser dazu geben. Wenn die Würste gar sind, läßt man sie in kaltem Wasser abkühlen, legt sie danach zwischen nasse Tücher und hängt sie am folgenden Tage zum Trocknen auf. Leberwurst hält sich zwar 8-14 Tage frisch, kann aber auch schwach geräuchert werden.

zurück zum Anfang

Trüffel-Leberwurst

1 Schweineleber
1 - 1,5 kg Bauchfleisch
1 Löffel Zwiebfett
Pfeffer
Salz
250 g Trüffeln

Die Schweineleber wird gut ausgeputzt, in stark fingerdicke Scheiben geschnitten und in einen Durchschlag gelegt. Diesen hält man 1 Minute in kochendes Wasser, läßt dann die Leber 2 Minuten abkühlen, hält sie nun wieder in das kochende Wasser und fährt damit fort, aber doch noch saftig und rötlich sind; alsdann wird die Leber fein gewiegt. Je nach der Größe der Leber nimmt man 1 bis 1,5 kg nicht zu weich gekochtes Bauchfleisch dazu, hackt es recht fein, zuletzt noch mit der Leber zusammen und rührt die Masse durch einen Durchschlag. Gewürzt wird die Masse nur mit 1 Löffel heißem Zwiebfett, das man schon vorher in einem Töpfchen bereitet hat, indem man geschälte Zwiebeln in dem beim Kochen abgefüllten Fett weich dämpfte, ein wenig Pfeffer und Salz nach Bedarf.

Zuletzt mengt man noch 250g rein gebürstete, in Fleischbrühe weich gekochte Trüffeln darunter, nachdem man diese grob gehackt hat.

Man füllt die Leberwürste in Fettdärme vom Schwein oder Rind, doch dürfen dieselben nicht so fest gestopft werden. Nachdem man sie fest zugebunden hat, kocht man sie 1/2 Stunde in mäßig siedendem Wasser. Beim Kochen muß man die Würste umwenden, auch einmal, wenn das Wasser zu stark kochen sollte, etwas kaltes Wasser dazu geben. Wenn die Würste gar sind, läßt man sie in kaltem Wasser abkühlen, legt sie danach zwischen nasse Tücher und hängt sie am folgenden Tage zum Trocknen auf. Leberwurst hält sich zwar 8-14 Tage frisch, kann aber auch schwach geräuchert werden.

[zurück zum Anfang](#)

Sardellen-Leberwurst

1,5 kg Schweineleber
1 kg Speck (ungeräuchert)
1 kg Kalbfleisch
2 kg Schweinefleisch
250 g Sardellen
Salz
weißer Pfeffer (gestoßen)
Majoran

1,5 kg rohe fein gewiegte Schweineleber, 1 kg ungeräucherter frischer Speck, in feine Würfel geschnitten, 1 kg gekochtes fein gehacktes Kalbfleisch aus der Keule, 2 kg gekochtes fettes Schweinefleisch, ebenfalls gehackt, 250 g entgrätete fein gewiegte Sardellen werden gut miteinander vermengt und dabei mit Salz, gestoßenem weißen Pfeffer und Majoran gewürzt.

Man füllt die Leberwürste in Fettdärme vom Schwein oder Rind, doch dürfen dieselben nicht so fest gestopft werden. Nach dem man sie fest zugebunden hat, kocht man sie 1/2 Stunde in mäßig siedendem Wasser. Beim Kochen muß man die Würste umwenden, auch einmal, wenn das Wasser zu stark kochen sollte, etwas kaltes Wasser dazu geben. Wenn die Würste gar sind, läßt man sie in kaltem Wasser abkühlen, legt sie danach zwischen nasse Tücher und hängt sie am folgenden Tage zum Trocknen auf. Leberwurst hält sich zwar 8-14 Tage frisch, kann aber auch schwach geräuchert werden.

zurück zum Anfang

Leberkäse

Zutaten:
1,5 kg Schweineleber
750 g Speck
1 Zwiebel
1 Schalotte
etwas Petersilie
etwas Champignons
Luftspeck

Man wässert die Schweineleber immer wieder in klarem Wasser, bis sie ganz klar und weiß geworden ist. Anschließend wird sie fein gewiegt und ebenso, jedoch für sich, den frischen Speck. Dann wiegt man eine Zwiebel, eine Schalotte, beide vorher in Fleischbrühe weich gedämpft, ferner ein wenig Petersilie und etwas Champignons. Dies wird alles gut miteinander verrührt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und in eine Pastetenform gefüllt, die man mit Scheiben von Luftspeck ausgelegt hat. Nachdem man den Käse eine Stunde im Wasserbad gekocht hat, läßt man ihn erkalten, stürzt ihn und schneidet ihn in Scheiben auf.

zurück zum Anfang

Blutwurst

3 kg Schweinefleisch (von der Brust oder vom Bauch, gut durchwachsen)

1 Zunge

1 Herz

1 Paar Nieren

1/2 kg Speck (frisch, ungeräuchert)

Blut

Salz

Pfeffer

Majoran

Thymian

Das Schweinefleisch, die Zunge, das Herz und die Nieren werden im Wurstkessel gekocht, ausgekühlt und in Würfel geschnitten. Ebenso schneidet man den Speck in feine Würfel, gießt das Blut durch ein Sieb darauf, würzt nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian und mischt alles gut durcheinander. Hierauf füllt man die Masse in die großen Därme, in die Blase und in den Magen. Die bereits mit einem Holzspeiler an einem Ende verschlossenen Därme werden am anderen Ende auf dieselbe Weise verschlossen. Jede gefüllte Wurst wird einige Mal mit einem kleinen zugespitzten Holze durchstoßen und dann gekocht. Die größten Würste kann man, wenn sie etwas abgekühlt sind, zwischen zwei Brettern gelinde pressen. Die Wurst kann ungeräuchert gegessen werden, schmeckt aber noch besser, nachdem sie zwei oder drei Tage im Rauch gehangen hat. Will man sie länger aufbewahren, so läßt man sie bis acht Tage im Rauch hängen.

[zurück zum Anfang](#)

Schwartenmagen

1 Ochsenmaul
2 Ochsenfüße
1/2 Schweinskopf
2 Schweinsfüße
6 aufgehackte Kalbsfüße
1 aufgehauener Kalbskopf
1 kg Schweinefleisch vom Hals
2 Pökelzungen
1 Sellerieknolle
1 Mohrrübe
2 Zwiebeln
8 Nelken
8 Pimentkörner
4 Lorbeerblätter
Salz
1 Eßlöffel Pfeffer (gestoßen)
1 Eßlöffel Koriander
Schale von 1 Zitrone
1/2 l Schweineblut
10 g Kaliumnitrat

Ochsenmaul, -füße, Schweinskopf, -füße, Kalbskopf, -füße, Schweinefleisch und Pökelzungen werden zusammen gekocht. Das Ochsenmaul und die Ochsenfüße setzt man zwei Stunden vorher auf, weil sie länger kochen müssen. Während des Kochens schäumt man gut ab und gibt die zerschnittene Sellerieknolle, Mohrrübe, Zwiebeln, Nelken, Pimentkörner, Lorbeerblätter und Salz dazu und läßt alles so lange kochen, bis das Fleisch sich von den Knochen ablöst. Je nachdem das eine oder andere zuerst weich ist, nimmt man es heraus, läßt es auskühlen, löst dabei die Knochen aus, schneidet alles Fleisch in kurze Streifen und mengt den gestoßenen Pfeffer, den Koriander und die fein gewiegte Schale der Zitrone darunter. Nun fettet man die Brühe ab, sieht sie durch, läßt dabei den Bodensatz zurück und kocht den Sud ganz kurz, etwa auf 1/2 l ein. Nachdem derselbe so weit ausgekühlt, daß er nur lau ist, mengt man ihn nebst 1/2 l frischem Schweineblut und 10 g Kaliumnitrat unter das geschnittene Fleisch. Die Masse füllt man nicht zu fest in den gut gereinigten Schweinsmagen oder in die sogenannten Bodendärme und bindet dieselben zu. Man legt dann die Schwartenmagen auf Knochen oder andere Fleischstücke und läßt sie in leicht gesalzenem Wasser 1/2 bis 3/4 Stunde ziehen, aber nicht kochen. Zur Probe sticht man mit einer Stopfnadel hinein; erst, wenn der ausfließende Saft nicht mehr rot ist, sind die Schwartenmagen fertig. Man preßt sie alsdann 24 Stunden zwischen Brettern, deren oberstes gut beschwert wird. Damit sich die Wurst besser hält, hängt man sie 3 bis 6 Tage in den Rauch.

zurück zum Anfang

Salami

4 kg Schweinefleisch (aus der Keule)
2 kg saftiges Rindfleisch
1,5 kg Speck
2 - 3 Glas Rotwein
Knoblauch
150 - 200 g Salz
50 g Pfeffer (gestoßen)

Das Fleisch wird gehäutet und, nachdem die Sehnen herausgeputzt sind, sehr fein gehackt, alsdann in ein Tuch gebunden und an einen Haken gehängt, so daß der Saft ablaufen kann. Am nächsten Tage mischt man den fein würfelig geschnittenen Speck und den Rotwein, in dem man Knoblauch hat ausziehen lassen, mit dem Fleisch und würzt es mit Salz und Pfeffer. Nachdem man die Masse tüchtig durchgearbeitet hat, stopft man sie in weite, gut gereinigte Rindsdärme, wobei man den Darm hin und wieder mit einer Nadel durchsticht, damit die Luft entweichen kann. Nachdem man die Würste mit Bindfaden umwickelt hat, hängt man sie 8-10 Tage in den Rauch.

[zurück zum Anfang](#)

Bratwurst

2 Teile Schweinefleisch (durchwachsen)
1 Teil Schweinefett
Salz
Muskatblüte
Koriander
Pfeffer
Rezept:

Das Schweinefleisch wird von Haut und Sehnen befreit, fein gewiegt und mit dem ebenfalls gewiegten Schweinefett untermengt. Nachdem das Fleisch mit Salz, Muskatblüte, Koriander und etwas Pfeffer gewürzt ist, wird es in Schweinsdärme gefüllt. Will man die Wurst noch schmackhafter machen, so gießt man etwas Wein unter die Fleischfülle; ein Zusatz von Mehl dagegen macht dieselbe grau und fest. Man serviert sie gebraten oder geschmort.

[zurück zum Anfang](#)

Knoblauchwürste

2 Teile Rindfleisch
1 Teil Fett
ganz wenig Kaliumnitrat
Salz
Pfeffer (fein gestoßen)
einige Zehen Knoblauch
Arrak oder Brantwein

Die Knoblauchwürze für diese Würste bereitet man vor, indem man einige Zehen Knoblauch abschält, ein wenig zwischen den Fingern drückt und sie mehrere Stunden mit Arrak oder gutem Brantwein aufstellt, damit sie ausziehen; damit kann man dann nach Belieben stark oder schwach würzen.

Das Fleisch und das Fett werden fein gewiegt und Kaliumnitrat, Salz, Pfeffer und die Knoblauchwürze werden dazu gegeben. Nachdem alles gut vermenget ist, wird die Masse in dünne Schweinsdärme oder Schafsdärme getan. Dann bindet man die Würste 10 bis 12 cm lang ab, wobei man immer zwei Würste aneinander hängen läßt, und hängt sie 4 bis 6 Tage in schwachen Rauch.

zurück zum Anfang

Mortadella

2 kg Schweinefleisch aus dem Vorderschinken (mager)
1/2 kg Rindfleisch (recht mager)
Pökellake
Salz
weißer Pfeffer (gestoßen)
Piment
1 kg Speck (ungesalzen, fett)
10 g Pistazien
Wellfleischbrühe

Das Schweinefleisch wird recht sauber von Sehnen und Fett befreit und dann nebst dem Rindfleisch in kleine Stücke geschnitten. Hierauf legt man es kurze Zeit in kaltes Wasser, gießt dann dasselbe ab und füllt gute frische Pökellage darauf, so daß das Fleisch gerade davon bedeckt ist. Nach 12 Stunden nimmt man das Fleisch heraus, läßt es abtropfen und treibt es durch die Fleischhackmaschine. Hierauf würzt man es mit Salz, gestoßenem weißen Pfeffer und Piment, gibt den Speck, der in ziemlich große Würfel geschnitten wurde, und die länglich geschnittenen Pistazien hinein, verrührt die Masse gut mit kalter Wellfleischbrühe und füllt sie locker in weite Rindsdärme, die man mit Bindfaden bewickelt.

Dann trocknet man die Wurst, läßt sie 1 Stunde langsam kochen, preßt sie eine Nacht zwischen zwei Brettern und läßt sie 2 bis 3 Tage räuchern.

zurück zum Anfang