

Thüringer Knackwurst

[Übersicht](#)

Zutat	Basismasse	benötigt ca.	Einheit
Fleisch	1000.0	20000.0	g
Rindfleisch	333.0	6660.0	g
Schweinefleisch	666.0	13320.0	g
NPS	25.0	500.0	g
Starterkulturen	0.5	10.0	g
schwarzer Pfeffer gemalen	2.0	40.0	g
Kümmel	0.5	10.0	g
Muskat	0.5	10.0	g
Majoran	0.5	10.0	g
Knoblauchpaste	1.0	20.0	g
Traubenzucker	2.0	40.0	g
Rohrzucker	2.0	40.0	g

Menge
Fleisch in g
eingeben:
20000

Berechnung der Darmlänge

inkl. Abbindeverlust an beiden Enden der Wurst in ML

Brätmasse in ml	20 000.00 ml
Darmdurchmesser in cm	4.00 cm
Gewünschte Wurstlänge	40.00 cm
Abbindeverlust beidseitig (rechts & links)	1.00 cm
Gesamtdarmlänge	1 631.34 cm

16.3 Meter Darm
39.8 Stück Würste

Geschützte Berechnung (gesperrt)

Radius	2.00 cm Radius
Pi	3.14159 Pi
Fläche des Wurstkreises	12.56636 Pi
Gesamtdarmlänge pro Wurst	41.0 cm
Füllmenge pro Wurst in ml	502.65 ml
Stück Würste	39.8 Stück

Start Umröten:	05.11.2017
Start Räuchern (2-10 mal kalt):	12.11.2017
Start Reifen:	

Fleisch in wolfgerechte Stücke schneite und einfrieren, Speck habe ich immer im Gefrierschrank.

Wie immer bei Rohwurstherstellung Fleisch durch 14mm Lochscheibe schroten Gewürze und Zutaten beimischen und Brät frosten lassen.

Zwischendrin wird Geschiert und Fleischwolf abgewaschen.

Nachher Brät nochmal durch 3mm Lochscheibe drehen und wieder in Tüte rein in Gefrierschrank zum Frosten.

Brät soll immer niedrige Temperatur habe so wie kälter desto besser.

Darum machen viele Metzger nie Salami, weil Fleisch und Brät immer öfter eingefroren werden soll, die Kaufen einfach billig bei Wurstwerken und verkaufen die weiter.

Hiermit möchte paar Tipps ausgeben:

wichtig, dass Speck kleingeschnitten und steif gefrostet ist.

Speck vorher ganz gut mit Fleischwürfel mengen, so wird der bei wolfen gut verteilt und man brauch nicht so viel Brät kneten, denn dadurch Speck immer mehr weicher wird und schmiert.

Darum schrote ich immer, dadurch wird Fleisch ohne warmen Händen gemengt und ganz gut mit Speck verteilt.

Därme nie lange wässern und auch nicht kurz. Bei langem Wässern kann vorkommen, dass Därme schimmeln.

Bei kurz gewässerten Därme kommt vor, dass Därme nicht vollständig auf Kaliber gefüllt werden und später Darm dehnt sich weit und Füllung wird locker.

Därme vor Füllen immer abstreifen damit Wasser aus dem Darm vollständig entfernt wird.

Tülle soll auf Darmkaliber passen so, dass Darm unter Füllungsdruck leicht abrutscht.

Gefüllte Würste nie auf nassen Tisch legen, kann später vorkommen, dass die Würste grauen Rand bekommen und schnell schimmeln.