Rezept: Paprika-Knacker (Grasi)

Schweinedarm 28/30

Anzahl Einheiten:	7,56	Preis EK:	0,63 €	0,20	Meter
Gesamtpreis EK:	4,78 €	Verkaufseinheit:		132,20	g

- Fleisch in längliche Stücke schneiden

- Würzmischung herstellen , unbedingt echten ungarischen Paprika nehmen (super Aroma), gepressten Knoblauch in Cognac einlegen

- Würzmischung und Fleischstücke vermischen .... Anfrieren lassen

- Fleisch mit 4,5mm Scheibe wolfen

- Knobi/Cognac- Mischung zugeben

- gewolfte Masse auf Bindung kneten, von Hand oder mit Knethaken (5min)

- in Därme abfüllen und bei ca. 18 Grad 2 Tage umröten lassen (niedrigere Temperatur länger)

- ca. 6h Kalträuchergang mit Buche

- je nach gewünschter Festigkeit abhängen lassen

Fleisch			
600 g	Schweinebauch ohne Schwarte		Durch 4,5 mm Scheibe wolfen
400 g	Schweineschulter	Wildschweinkeule benutzt	Durch 4,5 mm Scheibe wolfen
Gewürz			
2 g	Cayennepfeffer		
20 ml	Cognac		
2 g	Ingwer		
1 Stück	Knoblauchzehe		Ganz fein würfeln
3 g	Kümmel		Gestoßen
20 g	Paprika (edelsüß)		Siehe Rezeptbeschreibung
5 g	Pfeffer (schwarz)		Gemahlen
21 g	Salz (Pökelsalz)		
5 g	Senfkörner		Gestoßen
2 g	Traubenzucker (Dextrose)		
2 g	Zucker (braun)		