

Pfefferbeißer (angelehnt an intothefire – GSV)

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/hilfe-beim-wursten.268683/#post-2892600>

100% Mettschulter vom U-Schwein (Fettdeckel ca.2cm)

oder

60% Schulter schier blau

40% Bauch o. Schwarte

24g NPS

2g Pfeffer weiß gemahlen

2g Senfmehl

4g Pfeffer grün getrocknet im Mörser grob zerstoßen (griffig)

5g Zuckermischung (1g Einfachzucker, 2g Glucose, 2g Stärke)

1g Muskatnuss, gemahlen

1g Koriander

2g Rötchilfe (Natriumascorbat)

Fleisch schneiden und anfrieren, Gewürze hinzugeben (außer grüner Pfeffer) vermengen und 4,5mm Wollen (MG510 = mittel). Scharfen Schneidsatz verwenden. (Speck und Fleisch liegen getrennt vor, ein unsauberes Schnittbild deutet auf stumpfen Satz hin, Reifefehler sind die Folge). Jetzt groben Pfeffer zugeben und untermengen. **Auf leichte Bindung mischen!** (Schnittbild! Mettwurst ist keine Bratwurst! Ein Eiweißfilm verhindert das ordentliche abtrocknen und die Reifung). Füllen in Saitlinge 24/26.

Trocknen bis die Farbe voll durchschlägt bei Raumtemperatur (meist 1. Tag) dann räuchern. Ich räuchere sie nur 1x kalt. Auf gewünschte Härte nachreifen lassen oder frisch essen.