Jagdwurst

mit Knoblauch

Zutaten	Menge	Ein-heit	Gewünschte Menge:
Mengen beziehen sich immer auf 1000gr. Rohmasse			3000
Dunkles Fleisch	400,00	gr	1200,00
NPS	8,00	gr	24,00
Schweineschulter	400,00	gr	1200,00
Schweinebauch	400,00	gr	1200,00
Rückenspeck	150,00	gr	450,00
Eisschnee	50,00	gr	150,00
NPS	18,00	gr	54,00
Brätfibrisol	3,00	gr	9,00
Zucker weiß	2,00	gr	6,00
Muskat	0,50	gr	1,50
Koriander	0,50	gr	1,50
Kümmel gemahlen	0,20	gr	0,60
Ingwer	0,30	gr	0,90
Paprika Edelsüß	1,00	gr	3,00
Senfkörner	10,00	gr	30,00
Knoblauch Zehe	1,00	Stck	3,00







Beschreibung:

Zuerst 400gr dunkles Fleisch vom Bauch und/oder Schulter für die Einlage aussortieren und in Wolfgerechte Stücke schneiden und mit 8gr NPS mengen.
Mit 6-8mm Scheibe wolfen und im Kühlschrank legen.

Bauch,Schulter und Speck in Wolfgerechte Stücke schneiden. Gewürze abgesehen von den Senfkörnern abwiegen und dem Fleisch zufügen, 1 Knoblauchzehe zerquetschen und dazugeben.
Alles odentlich Mengen und anschliessend mit der 3mm Scheibe durch den Wolf drehen.
Eis zerkleinern und mit der gewolften Menge kurz in den Kutter damit das Brät noch feiner wird.
Jetzt das Brät mit der Grobeinlage und den Senfkörnern vorsichtig mengen.

Abfüllung in Kunstdärme Kaliber 50-70mm.

Brühen ca. 1min/mm Durchmesser +10min bei ca. 73 Grad