



„Von der Nase bis zum Ringelschwanz“

Die Rezepte

Italienische Bratwürstchen „Salsicca“

3,5 Kg Schweinefleisch aus dem Schinken, mager
1,5 Kg Bauchfleisch

Gewürze pro Kg Gesamtmenge:

	Meersalz
18 g	
20 g	Rotwein
1/2 g	Oregano
1/2 g	Thymian
1 g	Pfeffer schwarz („Sieben“ von Ingo Holland)
3 g	Fenchelsamen
50 g	Zwiebellauch
1 Stk	Vollei
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 g	Chillipulver
10 g	Paprikapulver

Fleisch in Kinderfaust- große Stücke schneiden und mit den gesamten Gewürzen sehr gut mischen, Gewürze richtig einarbeiten.
Durch die 3 mm-Scheibe wolfen.
In Schafssaitlinge Kaliber 22/24 füllen.

Geschmorte Wurst mit Gemüse

Gemüse nach Wahl und Angebot
Pro Person 2 Stück Bratwurst und 300g Gemüse

Gemüse in grobe Würfel schneiden und mit Meersalz, Olivenöl, Kräutern, Zucker nach Geschmack würzen und 24 Stunden marinieren.

In eine feuerfeste Form das Gemüse einschichten und die frisch hergestellte Bratwurst darauf legen und mit Olivenöl begießen.

Im Ofen bei ca. 150° Celsius backen bis die Würste goldbraun und das Gemüse gar ist.
Mit Balsamico beträufeln

Dazu Ciabatta und evtl. ein Dipp

Hausmacher Mettwurst

5 Kg Schulter, Nacken, vom Schwein (S2-Sortierung)

Gewürze **pro Kg** Gesamtmenge:

20	g	Nitrit-Pökelsalz
3	g	Pfeffer schwarz grob (Sieben, Ingo Holland)
1	g	Kümmel, ganz
1	tl	Honig

Durch die 3 mm-Scheibe wölfen.
Mit den Gewürzen vermengen.

In Rinder-Kranzdärme füllen

Landleberwurst

3,0	Kg	Schweinefleisch durchwachsen
0,6	Kg	Schweineleber, geputzt
0,4	Kg	Gebratene Zwiebeln

Fleisch von 1/2 Schweinekopf mit Maske, gekocht

Gewürze **pro Kg** Gesamtmenge

18	g	Meersalz
2	g	Pfeffer, schwarz, grob gemahlen (Sieben, Ingo Holland)
1	g	Majoran

In 200g-Schraubgläser füllen und im Wasserbad bei 80° Ofentemperatur
1 Stunde garen. Danach ist die Leberwurst 3 Monate im Kühlschrank haltbar.

Bezugsadresse Gewürze:

Altes Gewürzamt GmbH Ingo Holland
Unterlandstr. 50
63911 Klingenberg

Telefon: +49 (0) 93 72 - 94 81 09-0
Telefax: +49 (0) 93 72 - 94 81 09-203
www.Altesgewuerzamt.de

Unser Schweinefleisch:

Eichenhof-Gemeinschaft
-EGO Erzeugergemeinschaft für Schlachtvieh im Raum Osnabrück eG
Harderbergerweg 18
49124 Georgsmarienhütte
www.Eichenhof.net