Zungen- oder Fleischrotwurst Thüringer Art



45 %	Zunge oder Schulter (oder 50/50)
20 %	Rückenspeck
10 %	magerer Bauch
10 %	Schwarte, entfettet
10 %	Schweineblut
5 %	Leber, roh

22 g	NPS
4 g	Pfeffer, weiß
1 g	Nelke, gemahlen
1 g	Piment
1 g	Kardamon
1 g	Muskatnuss, gemahlen
2 g	Majoran
1	mittelgroße Zwiebel

Idealerweise nimmt man vorgekochte und gepökelte Schweinezungen. (Kann der MdV oder jeder Fleischereinkauf besorgen)
Mischt man Fleisch und Zunge, so werden die Schulter und der Bauch für ca. 1,5 Stunden bei 95 °C gebrüht.
Die Schwarten werden idealerweise in ein Schwartennetz gegeben und ebenfalls gegart.
Die vorgekochten Zungen werden in max. 1 cm große Würfel geschnitten.
Der Speck wird roh etwas kleiner geschnitten als die Zunge / Fleisch. Es ist wichtig, dass hier sauber gearbeitet wird. Zu große Stücken machen Probleme beim Füllen und bei der Bindung. Beides wird separat beiseitegestellt.
Die rohe Leber, die Zwiebel und die noch warmen Schwarten und der Bauch werden mit 2 mm gewolft.
Das Blut wird in einem Wasserbad auf Körpertemperatur gebracht.
In einem Sieb werden erst die Zunge und dann der gewürfelte Speck einige Male ins Brühwasser getaucht. Kalt geschnittener und lediglich überbrühter Speck sorgt für ein schöneres Schnittbild.
Speck und Zunge werden zum Gewolften gegeben und die Gewürze werden zugegeben. Anschließend wird das Blut durch ein Sieb angegossen. Alles ordentlich vermengen und noch einmal abschmecken. Der Geschmack muss an Salzhering erinnern.
Notfalls etwas Blut oder Brühe nachgießen. Der Wurstbrei darf noch nicht fließen aber auch nicht zu zäh sein.
Abfüllen in große Kranzdärme (46+) oder Walsroder. (nicht zu stramm) Schön sind Mitteldärme 65+. Die können auch strammer gefüllt werden.
Gläser bis daumenbreit unter den Rand füllen.
Därme bei 80 °C pro mm Darmkaliber für 1 Minute brühen (plus 5 min Reserve). In kaltem Wasser abschrecken und auskühlen lassen.
Gläser werden für 120 Minuten bei 100 °C eingekocht. Die untere Lage Gläser nur zu 2/3 mit Wasser bedecken. Die Zeit läuft, wenn das Wasser kocht. Gläser im Einkochautomat über Nacht abkühlen lassen.

Die Wurst kann am nächsten Tag direkt frisch gegessen werden.
Rotwurst im Naturdarm kann man aber auch einige Wochen hart trocknen lassen.
Frische Rotwurst in Naturdärmen kann für 1 bis 2 Stunden kalt angeräuchert werden.