Salsiccia nach „Wurst und Terrinen selbst gemacht“ von Harald Scholl

- 50% Schweineschulter ohne Schwarte
- 50% Schweinebauch ohne Schwarte

Gewürze pro Kg Fleisch
- 16 g feines Meersalz
- 3 g schwarze Pfefferkörner, grob gemörsert
- 3 g gerebelter Salbei, grob gemörsert
- *5 g Fenchelsamen, angeröstet und grob gemörsert* ***(zusätzlich zum Originalrezept!)***
- 2 g Chiliflocken, grob gemörsert
- 2 g getrockneter Orangenschalenabrieb
- 4 g Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 100ml Weißwein

Schweinedarm 26/28 oder 28/30

Schweineschulter und –Bauch wolfgerecht in lange dünne Streifen schneiden und gründlich mit Salz, Pfeffer, Salbei, *Fenchel* und Chiliflocken mischen.
Die langen dünnen Fleischstreifen werden direkt in den Wolf gezogen und vereinfachen das Wolfen sehr.
Für 45 – 60 Minuten in den Tiefkühler geben; die beweglichen Teile vom Fleischwolf ebenfalls ins TK legen.

Das Fleisch durch die mittlere Scheibe (5mm) wolfen, danach den Orangenschalenabrieb, den Knoblauch und den Weißwein dazu geben, alles gut mischen, zu einer bindigen Masse kneten. Dabei darauf achten, daß die Masse nicht über 4° warm wird.

Die Masse in den Darm füllen und zu Würsten von ca. 12cm Länge abdrehen.
Oder direkt weiter verarbeiten zu Salsiccia-Sugo.
Vor dem Verzehr sollten die Würste mindestens 3 Stunden ruhen.

Rezept nach: https://charcuteria.de/rezepte/salsiccia/

SALSICCIA SELBER MACHEN – DAS BENÖTIGST DU DAFÜR

ZUTATEN PRO 1 KG SALSICCIA
700 g Schweineschulter
300 g Schweinerückenspeck

GEWÜRZE PRO KG FLEISCH
20 g Kochsalz
2 g Pfeffer
7g Fenchelsamen *(falls du Fenchel nicht so gerne magst, empfehle ich dir ca. 3g)*
1 g Piment
1 g Rosmarin
0,5 g Lorbeerblatt
0,5 g Macis
0,5 g Wacholderbeeren
42 g Weißwein
10 g frischen Knoblauch