

Schwartenwurst



Grundlage ist das Mett für Stracke Mettwurst.

60% Nacken, 40% Bauch ohne Schwarte

Verhältnis Magerfleisch zu Speck: 65/35% bis 60/40%

Für eine schnelle, eingekochte Schwartenwurst reicht auch ein gut durchwachsender Nacken.

Zutaten und Gewürze pro kg Fleischmasse:

18 g feines Meersalz oder Salinensalz (oder 50% Salz und 50% NPS)

3 g Zucker

4-5 g schwarzer Pfeffer gemahlen (verträgt einiges)

5 g Senfkörner (wer mag)

Knoblauchessenz (feingehackten Knoblauch mit Korn ansetzen)

150 g Schwarten, gekocht (ca. 13% von der Gesamtmasse) + 2,7g Salz, 0,5g Pfeffer

2-3 g Kümmel, gemahlen

evtl. 0,5 g Muskat

Mett herstellen, wie für Stracke Mettwurst. Schwarten ca. 1 Stunde kochen (Druckprobe - müssen sich mit Widerstand mit Daumennagel und Zeigefinger durchdrücken lassen). Schwarten abkühlen und durch die 2 mm Scheibe wölfen. Schwarten und Mett unter Hinzugabe des zusätzlichen Salzes & Pfeffers und des Kümmels bindig stoßen und kneten.

In Gläsern einkochen, oder in Schweinedärme 34/36 oder 36/38 füllen.

Die Schwartenwurst im Darm kann frisch gegessen werden. Lässt man sie 3 bis 4 Wochen trocknen, kann man sie zusätzlich prima in der Pfanne oder auf dem Grill braten.

Die eingekochte Schwartenwurst schmeckt prima aufs Brot. Im Topf erwärmt mit einer angeschwitzten Zwiebel schmeckt sie super zu Pellkartoffeln und grünem Salat.