Stracke oder „Ahle Worscht"



60% Nacken, 40% Bauch ohne Schwarte
Verhältnis Magerfleisch zu Speck: 65/35% bis 60/40%

Zutaten und Gewürze pro kg Fleischmasse:

18 g feines Meersalz oder Salinensalz (oder 50% Salz und 50% NPS, dann kein Salpeter)
0,3 g Salpeter (Kaliumnitrat E252)
3 g Zucker
3 g schwarzer Pfeffer gemahlen
5 -10 g Senfkörner (wer mag)
Knoblauchessenz (feingehackten Knoblauch mit Korn ansetzen)
1-2 g Macis (wer mag)

Verarbeitung: Vorzugsweise nimmt man schlachtwarmes Fleisch. Ansonsten erhält man eine luftgetrocknete Mettwurst. Fleisch und Speck mit der Gewürzmischung und Knoblauchessenz vor dem Wolfen mengen. Anschließend die Masse durch eine 5-er Scheibe Wolfen. Wurstmasse nach dem Wolfen kräftig mengen und bindig stoßen, dann in Ballen geformt, Luft frei in den Füller geben und die kurz gewässerten Därme füllen.
Am liebsten fülle ich in geklebte Schafsdärme oder Schweinedärme Kaliber 50 bis 60.. Hier reift die Wurst ca. 3 Monate.
In Kranzdärme oder in Schweinedärme gefüllt, kann man die Wurst nach ca. einen Monat essen. Dann ist auch der Salpeter abgebaut.
Die Temperatur der ersten Woche bei ca. 20 Grad und Luftfeuchtigkeit bei 80-90% halten. Diese Wurst braucht sehr viel Pflege Ein sich bildender schmieriger Belag sollte mit einer Salzlösung entfernt werden. Bei 12-14 Grad und einer Luftfeuchtigkeit von ca. 65-75 % weiterreifen lassen. Man kann diese Wurst auch räuchern, empfehle ich aber nicht.