

Wildschwein Leberwurst



Man benötigt 75% fetten Schweinebauch ohne Knochen und 25% Wildschweinleber. Der Bauch wird gekocht. Dem Kochwasser gibt man pro Liter eine halbe Zwiebel, ein halbes Lorbeerblatt und 10g Salz zu.

In der Zwischenzeit werden in Stückchen geschnittene Zwiebeln angeröstet. 150g pro kg vom Bauch/Leber – Gewicht.

Ist der Bauch gar, wird er ganz dünn von der Schwarte befreit und in wolfgerechte Stücke geschnitten. Ebenso die Leber, die für ca. eine Minute im Kochwasser gebrüht wird. Die Hälfte vom Bauch und Leber durch die 2mm Scheibe, die andere Hälfte durch die 8mm Scheibe gedreht. Diese gesamte Menge wird nun gewogen und die Gewürzmenge berechnet. Das sind pro kg Masse:

- 18 bis 20g Salz (50% Pökelsalz und 50% Haushaltssalz)
- 3g Majoran getrocknet
- 3g weißer Pfeffer
- 2g Muskat
- 1g Basilikum
- 1,5g Knoblauchpulver
- 1g Piment

Nun streut man die Gewürzmischung gleichmäßig über die Masse. Unter Zugabe von Kochwasser wird alles sehr gründlich vermengt, bis ein dickflüssiger Brei entsteht. Das Kochwasser wird oben vorsichtig abgeschöpft, damit man das Fett erwischt. Man kann auch etwas weniger Salz zugeben und den Brei mit Salz abschmecken

Dann kann die Masse in Gläser abgefüllt werden. Die Gläser nur bis $\frac{3}{4}$ füllen, weil sich die Masse beim Köcheln ausdehnt. Sobald das Wasser im Einkochkessel ca. 95 Grad erreicht hat, sollten die Gläser knapp zwei Stunden köcheln.

Um die Masse in Därme (hier 60/65 Schweinekrause) abzufüllen schiebt man die Darmstücke auf einen Fülltrichter und füllt die Masse ein. Wenn die Masse zu dickflüssig ist, muss man noch etwas Kochwasser zugeben. Vielleicht mit dem Kochlöffelstiel etwas im Trichter stochern, damit die Masse einläuft. Dann oben abbinden. Nun müssen die Würste noch eine Minute pro mm Darmdurchmesser bei 85 Grad gebrüht werden.

Nach der Brühzeit die Würste kalt abspülen und für einen Tag ruhen lassen. Dann kommen sie für sechs Stunden in den Kaltrauch. Ob im Glas, oder im Darm, die Würste entfalten ihren vollen Geschmack nach zwei Tagen. Guten Appetit!