

Wollwurst

Zehn kleine Metzgerlein

Categories: Wursten, Grillen

Yield: 1

Ingredients

Amount		Ingredient	Preparation
500	Gramm	**Schweinenacken**	
350	Gramm	**Rückenspeck**	
150	Gramm	**Eisschnee**	
pro kg Brät			
20	Gramm	**Meersalz**	
3	Gramm	**Kutterhilfsmittel ohne Umrötung**	
2	Gramm	**Pfeffer, weiß**	gemahlen
1	Gramm	**Muskatblüte**	gemahlen
1	Gramm	**Ingwerpulver**	
0,5	Gramm	**Koriander**	gemahlen
0,5	Gramm	**Kümmel**	gemahlen
2	Gramm	**Zitronenschale**	

Instructions

Fleisch und Speck so zusammenstellen, dass sich ein Verhältnis von ca 1:1 bis 1,5:1 Mageranteil/Fett ergibt.

Das angefrorene in grobe Stücke geschnittene Fleisch mit den Gewürzen und der Hälfte vom Eisschnee kuttern, den angefrorenen Rückenspeck in groben Stücken dazugeben und mit dem restlichen Eisschnee weiter kuttern.

Das Brät wird mit dem Wurstfüller (20er Tülle) in gewünschter Länge auf ein Brett gedrückt.

Danach lässt man die Würste durch Eintauchen des Brettes in das Wasser gleiten. Sie garen dann bei 75 Grad je nach Durchmesser 15 bis 30 Minuten und werden anschließend mit kaltem Wasser kurz abgeschreckt, 5 Minuten zum Trocknen stehengelassen und abschließend kühl gelagert.