

Köstliche Wurst

selber machen

Wursten leicht gemacht mit über 100 Rezepten
Salami, Schinken, Bratwurst, Speck, DDR-
Rezepte, Aufschnitt, uvm. | In bester Qualität

Wurst machen & dabei Geld sparen



Köstliche Wurst selber machen

Würsten leicht gemacht mit über 100 Rezepten | Salami, Schinken, Bratwurst, Speck, Aufschnitt, DDR-Rezepte uvm. | In bester Qualität Wurst machen & dabei Geld sparen

Veröffentlicht: 1. Auflage: Januar 2021

Copyright 2021 © | Josef Nürnberger | Alle Rechte vorbehalten



Inhaltsangabe

Vorwort

Die Geschichte der Wurst

Rekorde rund um die Wurst

Ihre Vorteile, Wurst selbst herstellen

Was man für die Wurstherstellung benötigt

Diese Wurstsorten sind gut zum Selbermachen geeignet

Tipps zum Fleischeinkauf

So wird Wurst haltbar gemacht

Gewusst wie - Was sonst noch beim Wursten zu beachten ist

Rezepte

Bratwurst

Grobe Bratwurst

Würzige Rostbratwurst

Bratwurst Thüringer Art

Bratwurst Nürnberger Art

Bärlauch-Bratwurst

Kräuterbratwurst

Erdäpfelwurst (Kartoffelwurst)

Paprikabratwurst

Kalbscurrywurst

Pikante Lammbratwurst

Käse-Grillwurst

Bratwurst italienische Art

Brühwurst

Weißwurst

Wiener Würstchen

Bockwurst

Würstel Debreziner Art

Saitenwurst

Käsekrainer

Krakauer

Salami

Bauernsalami

Ungarische Salami

Rustikale Rindersalami

Rotweinsalami

Pfeffersalami

Brettsalami

Dauerwurst

Landjäger

Kabanossi

Pfefferbeißer

Heuberger Dauerwurst

Rohpolnische

Cervelatwurst

Feurige Rauchbeißer

Rohwürste nach andalusischer Art

Streichwurst

Grobe Mettwurst

Röstzwiebel-Mettwurst

Hausmacher Leberwurst

Zwiebel-Leberwurst

Kalbsleberwurst mit Cranberrys

Feine Teewurst

[Grobe Teewurst mit grünem Pfeffer](#)

[Pfälzer Kartoffelwurst](#)

[Zwiebelfleisch-Aufstrich](#)

[Aufschnitt](#)

[_Toc69496129](#)

[Mortadella](#)

[Fleischwurst](#)

[Fleischwurst nach schwedischer Art](#)

[Jagdwurst](#)

[Lyoner](#)

[Gelbwurst](#)

[Pastete](#)

[Leberpastete](#)

[Rinderleber-Pastete](#)

[Feine Kalbsleberpastete](#)

[Geflügelpastete](#)

[Fleischpastete französische Art](#)

[Bauern-Leberpastete](#)

[Sülze](#)

[Schweinebauch in Aspik](#)

[Mageres Corned Beef](#)

[Fleischsülze](#)

[Eisbeinsülze](#)

[Sauerfleisch norddeutsche Art](#)

[Schinken](#)

[Luftgetrockneter Schweineschinken](#)

[Gewürzschinken](#)

[Kochschinken](#)

[Burgunderschinken](#)

[Schinken Schwarzwälder Art](#)

[Luftgetrockneter Rinderschinken](#)

[Speck](#)

[Grill-Speck ohne Nitritpökelsalz](#)

[Bauchspeck Schwarzwälder Art](#)

[Frühstücksspeck \(Bacon\)](#)

[Gewürzspeck](#)

[Fetter Speck nach toskanischer Art](#)

[Wildwurst](#)

[Rehbratwurst](#)

[Würzige Wildsalami](#)

[Wildknacker](#)

[Hausmacher Wildleberwurst](#)

[Wildschwein-Salsiccia](#)

[Wild-Chilibratwurst](#)

[Wildschweinbratwurst Thüringer Art](#)

[Wild-Käsegriller](#)

[Wildsülze](#)

[Fleisch- und Leberkäse](#)

[Fleischkäse](#)

[Zwiebel-Fleischkäse](#)

[Fleischkäse im Glas](#)

[Hausmacher Leberkäse](#)

[Leberkäse mit Speckmantel](#)

[Vegetarische/Vegane Wurstrezepte](#)

[Vegane Bratwurst mit Tofu](#)

[Vegane Kräuterbratwurst mit Tofu](#)

[Vegane Bratwurst mit weißen Bohnen](#)

[Vegane Weißwurst](#)

[Vegane Bockwurst](#)

[Vegetarische Leberwurst](#)

[Vegetarischer Brotaufstrich](#)

[Vegane Teewurst](#)

[Vegane Fleischwurst](#)

[Vegane Salami](#)

[Vegane Mortadella](#)

[Veganer Leberkäse](#)

[Wurstrezepte aus der DDR](#)

[Grützwurst](#)

[Leberpastete](#)

[Mettwurst mit Kümmel](#)

[Sächsische Knackwurst](#)

[Rechtliches](#)

Vorwort

In der heutigen Zeit möchten immer mehr Verbraucher wissen, was genau in den Gerichten steckt, die auf dem heimischen Teller landen. Fleisch und Wurst sind nicht ganz unumstritten, denn oftmals hat man den Eindruck, Masse zählt mehr als Klasse. Industriell gefertigte Wurst gehört zu den Lebensmitteln, bei denen man nicht so genau wissen kann, was darin steckt. Doch dies kann man ändern, indem man nämlich selbst Wurst herstellt.

In diesem Buch finden Sie Hintergrundwissen rund um die Wurst und um das Wursten, Tipps und Hinweise zum Thema Fleischauswahl, zum richtigen Würzen, zur Herstellung sowie zum Reifen, Haltbarmachen und Lagern von Wurstwaren. Und nicht zuletzt jede Menge Rezepte, die Sie dazu inspirieren sollen, auch selbst einmal Hand anzulegen. Bei vielen hat sich nach den ersten erfolgreichen Versuchen eine richtiggehende Leidenschaft entwickelt.

Das Wursten hat sich in den letzten Jahren von einem Hobby, dem nur wenige Menschen nachgingen, zu einem Thema entwickelt, das ein verbreitetes Interesse erregt. Neben dem kulinarischen Genuss spielt hier sicherlich das Wissen um die Inhaltsstoffe eine bedeutende Rolle.

Wurst selbst herzustellen ist leichter, als sich wohl manch einer vorstellen kann. Um damit anzufangen, reichen Geräte und Materialien aus, die ohnehin fast in jedem Haushalt zur Verfügung stehen. Und wer nach den ersten Erfolgen Lust auf mehr verspürt, kann mit der Zeit „aufrüsten“. Beginnen Sie mit einfachen Rezepturen und Verfahren, und Sie werden bald schon ihre ersten selbst hergestellten Würste genießen können. Viel Freude dabei und vor allem: Guten Appetit!

Ihr Josef Nürnberger

Die Geschichte der Wurst

Wurst selbst herzustellen ist keine Zauberei, das wusste man schon vor einigen tausend Jahren: Man nehme zerkleinertes Fleisch, Speck, Salz und diverse Gewürze; in manchen Fällen gehören auch Blut, Innereien und Schwarten zu den Zutaten. In jedem Fall sind alle Ingredienzien gut zu vermischen und weiter zu zerkleinern; dann füllt man die entstandene Masse in Tierdärme oder andere Behältnisse. Nach der anschließenden Erhitzung, Trocknung, Räucherung oder Reifung ist die Wurst schließlich verzehrbar.

Wer die Wurst erfunden hat, ist unbekannt. Wir wissen jedoch, dass Wurst eines der ältesten Nahrungsmittel ist. In rund 7.000 Jahre alten Zeichnungen und Gemälden aus dem alten Ägypten finden sich Abbildungen des Fleischerhandwerks. In der Literatur tauchte die Wurst zum ersten Mal im 8. Jahrhundert vor Christus auf, nämlich bei Homer in seiner „Odyssee“. Darin schildert der Dichter sogenannte Wurstkämpfe, die im antiken Griechenland ausgetragen wurden und bei denen der tapferste Krieger die schmackhaftesten Würste gewinnen konnte.

Bei den Römern war schon eine Reihe von Wurstsorten bekannt. Es ist überliefert, dass das Räuchern und Trocknen von gesalzenem Fleisch schon im 2. Jahrhundert vor Christus als Konservierungsmethode bekannt war. Allerdings war der Verzehr von Fleisch und Wurst vorwiegend der Oberschicht vorbehalten, während die Nahrung des einfachen Volkes vorwiegend aus Gemüse und Getreide bestand. Lediglich Blutwürste standen bei den Sklaven und den ärmeren Bevölkerungsschichten ebenfalls auf dem Speiseplan.

Aus der Zeit nach dem Untergang des römischen Reiches finden sich keine Quellen, in denen die Wurst Erwähnung findet. Bekannt ist, dass Würste und Wurstrezepte in der Völkerwanderungszeit auch nach Deutschland kamen. Als sich das Zunftwesen mit lebensmittelverarbeitenden Berufen, also auch das Metzger- und Fleischerhandwerk, etablierte, entstanden immer mehr unterschiedliche Wurstsorten und raffiniertere Herstellungsverfahren. Als Delikatesse galt die Wurst als ein wertvolles Gut, das in separaten Wurst-kammern gelagert wurde.

Im Mittelalter entwickelten sich zahlreiche regionale Spezialitäten, es entstand eine regelrechte Wurstkultur. Unter den Metzgern entbrannten wahre Wurstwettbewerbe, in denen es um die schwerste, die längste oder die beste Wurst ging. Das Privileg für die Festlegung der Wurstzutaten lag bei den Ratsherren, so wurde die Rezeptur für die Nürnberger Bratwurst im Jahr 1313 im Satzungsbuch der Stadt Nürnberg festgeschrieben.

Wurst spielte im späten Mittelalter eine bedeutende Rolle für die Ernährung der Bevölkerung. Während der Fleischkonsum in der Antike noch etwa 20 kg jährlich pro Kopf betragen hatte, lag dieser Wert im 14. und bis Mitte des 15. Jh. n. Chr. bei etwa 100 kg, und ein großer Teil davon waren Wurstwaren. Da nicht genügend Viehfutter durch den Feldanbau produziert werden konnte, war es nicht möglich, sämtliche Tiere den Winter über durchzufüttern, und so wurde um den Martinstag geschlachtet. Der große Vorteil der Wurstherstellung lag in den gegebenen Möglichkeiten der Konservierung.

Die frühere Neuzeit, ungefähr ab der Reformation, brachte eine Reduzierung des Fleischkonsums mit sich. Gründe hierfür war eine seit 1450 - vor allem in den Städten - gewachsene Bevölkerung, für die sich das Niveau der Fleisch-produktion nicht halten ließ. Während der

Getreideanbau zunahm, standen immer weniger Viehweideflächen zur Verfügung. Missernten und Krieg trugen das Ihrige zur Verschlechterung der Ernährungssituation bei. In Deutschland sank der Fleischkonsum auf etwa 16 kg jährlich pro Kopf. Wo Armut und Hunger am verheerendsten waren, traten auch die meisten Lebensmittel-skandale auf: Tierische Bestandteile wurden ausnahmslos verwertet, auch Getreide und andere Substanzen fanden ihren Weg in die Fleischverarbeitung.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts nahm der Fleisch- und Wurstkonsum allmählich wieder zu. Neue Züchtungsmethoden und die Entwicklung von Kunstdüngern trugen dazu bei, die Versorgungslage zu verbessern. Gleichzeitig machten Skandale über die Techniken der Fleischproduktion in den USA von sich reden.

Seit Mitte des 19. Jahrhunderts ist die Herstellung von Dosenkonserven durch die Erhitzung von Lebensmitteln unter Luftabschluss technisch realisierbar, doch erst der erste Weltkrieg schaffte eine allgemeine Akzeptanz für derartige Konserven. Somit erlebte die Fleisch- und Wurstkultur eine Revolutionierung. Während die automatisierte Fleisch- und Wurstproduktion sich in den USA zu dieser Zeit schon durchgesetzt hatten, war in ländlichen Gegenden Deutschlands die Hausschlachtung mit eigener Wurstherstellung noch viele Jahrzehnte lang verbreitet.

In den Jahren des Aufschwungs nach dem zweiten Weltkrieg erlebte der Fleisch- und Wurstkonsum in Deutschland seinen Höhepunkt. Doch die Ökobewegung der siebziger und achtziger Jahre des 20. Jahrhunderts regte viele Menschen dazu an, sich bewusster zu ernähren. Der jährliche Pro-Kopf-Fleischkonsum sank auf unter 60 kg, diesmal allerdings aufgrund von bewussten Verbraucherentscheidungen.

In Deutschland wurden im Laufe der Jahrhunderte rund 1.500 Wurstsorten entwickelt, und jede Region hat ihre

eigenen Sorten. Unser Verhältnis zur Wurst ist das Ergebnis einer langen Entwicklung, die sich auch in unserer Sprache niederschlägt. Die Redewendung etwa „Es geht um die Wurst!“ lässt sich auf volkstümliche Wettkämpfe zurückführen, bei denen der Sieger eine Wurst erhielt. Seitdem unter anderem ein verändertes Verständnis von Hygiene dazu geführt hat, dass Schlachtungen nicht mehr auf öffentlichen Plätzen stattfanden, hat sich unser Bewusstsein für das, was wir essen, grundlegend gewandelt. Solange wir unser Augenmerk hauptsächlich darauf richten, dass Nahrungsmittel billig sein müssen, dürfen wir uns nicht wundern, wenn der nächste Lebensmittelskandal auftritt. Wer seine Wurst selbst herstellt, macht einen entscheidenden Schritt in die richtige Richtung, denn er weiß ziemlich genau, was darin steckt.

Rekorde rund um die Wurst

Schon vor Jahrhunderten versuchten Metzger, sich gegenseitig zu überbieten, wenn es darum ging, die größte, längste oder schwerste Wurst herzustellen. Seit Mitte des 20. Jahrhunderts erhielten einige Rekorde im Zusammenhang mit der Wurstherstellung auch einen Eintrag im Guinness-Buch der Rekorde. Im Folgenden eine Auswahl an interessanten und kuriosen Meisterstücken, die von Metzgern erschaffen wurden.

Die längste Bratwurst:

1591	Am Gründonnerstag stellten Metzgerknechte in Nürnberg eine Bratwurst her, die eine Länge von 60 Ellen (39 m) hatte und die sie auf einer rot-weiß bemalten Stange als Geschenk für den Rat der Stadt durch die Straßen trugen.
1601	In Königsberg fertigten 103 Fleischhauerknechte anlässlich einer „Bratwurst-Prozession“ am Neujahrstag eine Bratwurst von 1.005 Ellen (etwa 653 m) Länge.
1614	Ausführlich wird in der Nürnberger Stadtchronik über eine 493 Ellen (320 m) lange Bratwurst berichtet, die von den Metzgerknechten unter Begleitung von Schalmeien und Sackpfeifen durch die Straßen getragen wurde.
1658	Aus Anlass eines Maskentanzes, vom Kaiser veranstaltet, wurde in Nürnberg

	eine 658 Ellen (427 m) lange und 514 Pfund schwere Bratwurst zubereitet.
1900	In Nürnberg gelingt es endlich, die „lange Wurst von Königsberg“ zu übertrumpfen. 1670 Ellen (1.084 m) lang und 15 Zentner schwer ist die zum 23. Deutschen Fleischertag gefertigte Rekordwurst.
1982	15 Baseler Metzger feiern ihren Eintrag ins Guinness-Buch der Rekorde. In 20 Stunden Arbeit hatten sie eine Wurst erschaffen, die 5.220 m lang war.
1985	Metzger aus St. Gallen fertigten eine 1.293 m lange Bratwurst und braten sie portionsweise.
1991	In Erfurt stellte ein Fleischermeister eine Bratwurst von 1.638 m Länge her, die auf dem Krämerbrückenfest gebraten wurde.
1991	Ein Metzger aus Thalwil in der Schweiz bereitete eine 1.715 m lange Bratwurst zu. Daraus ergaben sich 5.183 Portionen, die er auf dem Monatsmarkt verkaufte.
1998	In Ilmenau bereiteten 50 Fleischer zum 3. Thüringentag 3.710 m Wurst aus 1.700 kg Tonnen Bratwurstmasse zu.
1999	Bei Landshut stellte ein Metzgermeister mit Gehilfen aus 1,7 Tonnen Brät die längste Bratwurst der Welt her: Sie maß 5.888 m.

Die längste Weißwurst:

2002	Im niederbayrischen Haibach-
------	------------------------------

Elizabethszell stellen Fleischer eine 825 m lange und 400 kg schwere Weißwurst her. Anschließend wurde die Rekordwurst in Einzelwürstchen portioniert, in deren Genuss mehrere tausend Besucher der Aktion kommen durften, die zugunsten einer Stiftung veranstaltet wurde.

Die längste Sülze:

2006	Mitglieder der Fleischerinnung fertigten mit ihrem Obermeister auf der mitteldeutschen Handwerksmesse in Leipzig die 93,3 Meter messende und somit längste Sülze der Welt.
------	--

Die längste Flönz (Blutwurst):

2007	Ein mehrfach ausgezeichneter Fleischermeister präsentierte auf der Anuga-Messe in Köln seine 299,5 kg schwere Blutwurst. Im Anschluss an die Präsentation und Verkostung auf der Messe fand die Weltrekord-Wurst im Laden des Fleischers reißenden Absatz.
------	--

Die größte Currywurst:

2008	Ein Gelsenkirchener Metzger erschuf aus 1,3 Tonnen Fleisch und 20 kg Gewürzen die größte Currywurst der Welt mit über drei Metern Länge und 82 Zentimetern Durchmesser. Die Riesenwurst wurde knapp 12 Stunden lang in einer Brühkammer gebrüht und anschließend eine Stunde lang auf einem eigens hierfür
------	--

	konstruierten Grill gegrillt, bevor sie portioniert wurde.
--	--

Die längste Räucherwurst:

2011	Vier Nachwuchsfleischer stellen in Winnenden mit knapp 481 m die längste geräucherte Wurst der Welt her und erlangen einen Eintrag ins Guinness-Buch der Rekorde.
------	---

Das größte Sortiment:

2018	Eine Dorfmetzgerei im Landkreis Aschaffenburg schaffte es mit ihrem Wurstsoriment von über 200 Sorten ins Guinness-Buch der Rekorde. Ausgefallene Sorten wie Glühwein-Bratwurst, Spaghetti-Bratwurst oder Gin-Tonic-Bratwurst und ungewöhnliche Zutaten wie Schokolade und Pistazien haben für einen hohen Bekanntheitsgrad auch außerhalb der Region gesorgt. Dem kreativen Metzger werden sicherlich auch zukünftig die Ideen nicht ausgehen.
------	---

Ihre Vorteile, Wurst selbst herstellen

Wurst gehört im deutschsprachigen Raum zu den beliebtesten Lebensmitteln und sie wird zu jeder Tageszeit gerne auf dem Teller gesehen., ob für den Verzehr gebraten, gekocht oder gegrillt oder als in Scheiben geschnittener Brotbelag bzw. als pastenartiger Brotaufstrich. Auch fleischlose Varianten wie Tofuwürstchen, die ursprünglich für vegetarische und vegane Konsumenten konzipiert wurden, gewinnen selbst bei Nichtvegetariern an Beliebtheit.

Passionierte Wurstliebhaber stehen nicht nur gerne am Grill, im zunehmenden Maße bereiten sie auch die Würstchen selbst zu, die auf dem Rost landen. Bei Streichwurst und Wurstaufschnitt ziehen viele Wurstfreunde ebenfalls die Eigenherstellung dem Gang zur Wursttheke vor. Die Verwandlung von Zutaten, die ansonsten kaum weichzubekommen sind, zu einer Paste aus Fleisch, Fett und Gewürzen hat für diese Wurstfans einen besonderen Reiz, so wie ihn auch die Teigherstellung auf Menschen ausübt, die gerne backen.

Doch es hat auch ganz praktische, vernünftige Gründe, Wurst selber herzustellen:

- Wer Wurst selber herstellt, erhält ein hochwertiges, vollmundiges Lebensmittel ohne Zusatzstoffe wie Natriumnitrit, künstliche Aromen und Farbstoffe.
- Wenn Sie selber Wurst machen, können Sie den Fettgehalt und den Geschmack selbst bestimmen und Wurstrezepte entsprechend Ihren Vorlieben anpassen.

- Von Lebensmittelskandalen im Zusammenhang mit Wurst bleiben Sie verschont, denn Sie wissen selbst ganz genau, welche Zutaten verwendet wurden. Besonders vorteilhaft ist das für Menschen, die allergisch auf Zutaten wie Geschmacksverstärker oder Emulgatoren reagieren, die sich in herkömmlicher Wurst befinden können.
- Mithilfe der modernen Technik elektrischer Fleischwölfe oder Küchen-maschinen hält sich der Zeitaufwand für die Herstellung von Wurst heutzutage in Grenzen. Bei Bedarf können Sie auch größere Mengen herstellen und einfrieren, so dass der Aufwand für die Herstellung nur wenige Male im Jahr anfällt.
- Nicht zuletzt wird es sich auch vorteilhaft auf Ihre Geldbörse auswirken, wenn Sie ihre Wurstspezialitäten selbst fabrizieren, anstatt diese an der Fleischertheke zu kaufen.

Was man für die Wurstherstellung benötigt

Selbst gemacht schmeckt es am besten – das werden Sie sicher ebenso sehen, wenn Sie einige Male Ihre Salami oder Leberwurst selbst hergestellt haben. Bevor aus Fleisch und Speck aber eine delikate Wurst wird, sind einige Verarbeitungsschritte erforderlich. Damit das Wursten gelingen kann, benötigen Sie verschiedene Arbeitsgeräte und Hilfsmittel. Diese sind in Haus-haltgeschäften erhältlich oder können im Internet bestellt werden. Einige Geräte und Utensilien befinden sich sicherlich ohnehin schon in Ihrem Haushalt.

Geräte und Materialien, die man zum Wursten mindestens benötigt:

1. Schneidbrett

Um das Fleisch vor der Weiterverarbeitung grob zu zerkleinern, benötigen Sie eine Unterlage. Ein Schneidbrett, möglichst 80 x 40 cm groß, ist hierfür ideal. Sollten Sie ein Schneidbrett besitzen, das etwas kleiner ist, leistet dieses aber auch gute Dienste und Sie müssen sich nicht extra ein neues anschaffen.

2. Fleischmesser

Sie benötigen für grobe Schnitte ein scharfes, 20-25 cm langes Messer mit breiter Klinge.

3. Schüsseln und Schalen

Es ist sinnvoll, einige Schüsseln und Schalen aus Edelstahl für zugeschnittenes Fleisch oder Wurstbrät bereitzuhalten. Sollten Sie regelmäßig größere Mengen Fleisch verarbeiten, sind auch Eimer aus Kunststoff geeignet. Diese sollten dann ausschließlich für das Wursten verwendet werden.

4. Fleischwolf

Der Fleischwolf ist eines der wichtigsten, wenn nicht das wichtigste Werkzeug überhaupt beim Selbermachen von Wurst. Beim Durchwölfen wird das Fleisch durch einen Trichter eingeführt und durch eine im Gehäuse befindliche Transportschnecke zu den rotierenden Messern befördert. Das zerkleinerte Fleisch wird anschließend durch eine Lochscheibe herausgedrückt. Bei neueren Geräten sind Scheiben mit Lochdurchmessern zwischen zwei und 14 mm Durchmesser erhältlich.

Wenn Sie gerade erst mit dem Selbermachen von Wurst beginnen oder nur hin und wieder kleinere Mengen Wurst selbst herstellen möchten, ist auch ein handbetriebener Fleischwolf durchaus von Nutzen. Drei unterschiedliche Lochscheiben (fein, mittel und grob) sind für den Anfang völlig ausreichend. Vielleicht befindet sich in Ihrem Haushalt auch eine Küchenmaschine mit einem Fleischwolf-Aufsatz? Diese ist ebenso zur Herstellung von Wurstbrät geeignet. Ist der Fleischwolf zudem noch mit einer Wurstfüllvorrichtung ausgestattet (Wursttüllen mit verschiedenen Durchmessern zum Aufstecken), können Sie zunächst auch auf die Anschaffung einer Wurstfüllmaschine verzichten.

Ein elektrischer Fleischwolf erleichtert das Wursten freilich, und wenn Sie feststellen, dass es Ihnen große Freude macht, Wurst selbst herzustellen und vor allem, wenn Sie größere Mengen verarbeiten möchten, lohnt es sich, in ein professionelles Gerät zu investieren.

5. Küchenmaschine

Eine Küchenmaschine leistet in verschiedener Hinsicht gute Dienste beim Würsten:

- Nach der Zerkleinerung lässt sich das Wurstbrät mit den Knethaken einer leistungsfähigen Küchenmaschine besonders effektiv vermischen. Natürlich kann man das auch von Hand bewerkstelligen – diese Methode ist allerdings kräftezehrender und zeitaufwändiger.
- Für sehr feines Brät verwenden Profis einen so genannten Kutter. In den meisten Haushalten ist jedoch ohnehin eine Küchenmaschine zu finden, die das Zerkleinern ebenso gut erledigen kann. Somit kann man sich die Investition in einen Kutter für den Anfang sparen, wenn man nur haushaltübliche Mengen verarbeitet. Für größere Mengen (ca. ab 1,5 kg) muss man das Kuttern dann in mehreren Durchgängen durchführen.

6. Küchenwaage

Eine Küchenwaage benötigen Sie, um die verwendeten Zutaten (Fleisch, Speck usw.) abzuwiegen. Bei einer digitalen Küchenwaage mit Tara-Funktion (Zuwiegefunktion) können Sie die Grammzahl vor jeder Zutat, die Sie hinzufügen, wieder auf null stellen. Zum genauen Abwiegen von Gewürzen eignet sich eine spezielle Feinwaage (Briefwaage) am besten, denn nur hiermit können Sie kleinste Mengen an Gewürzen, wie sie in einigen Rezepten angegeben sind, exakt abwiegen. In den Rezepten in diesem Buch sind die meisten Gewürzmengen als TL-Angaben enthalten. Wenn Sie jedoch Spaß am Würsten haben und sich z.B. im Internet nach weiteren Rezepten umschauchen, werden Sie zahlreiche Rezepte finden, in denen die Zutaten in Gramm angegeben werden.

7. Wursthüllen und Därme

Sofern Sie Ihre Wurst nicht ausschließlich durch Einkochen haltbar machen, benötigen Sie geeignete Wursthüllen, um das Wurstbrät darin abzufüllen. Für jede Wurstsorte gibt es den geeigneten Darm, doch als Anfänger verliert man schnell die Übersicht. Welche Sorte soll man für welche Wurst verwenden?

Kunstdarm oder Naturdarm?

Grundsätzlich wird unterschieden zwischen Kunstdärmen und Naturdärmen. Kunstdarm oder Sterildarm ist in allen möglichen Kalibern und Varianten erhältlich. Das Kaliber entspricht dem Durchmesser des Darms in Millimetern; bei Kunstdärmen wird zusätzlich noch die Länge des Abschnitts in Zentimetern bezeichnet. Kaliber 60/40 bedeutet demnach 60 mm Durchmesser und 40 cm Länge. Bei Meterware wird nur der Durchmesser angegeben. Gebräuchliche Sorten sind Collagenkunstdärme (diese sind essbar), Kunststoffdärme, Faserkunstdärme, Textildärme und Schäldärme. Die möglichen Verwendungen von Kunstdärmen werden in der Regel von den Herstellern angegeben, daher wird hier nicht näher darauf eingegangen.

Bei Naturdärmen hat die Zahl hinter dem Schrägstrich eine andere Bedeutung: Da Naturdärme niemals exakt den gleichen Durchmesser haben, bedeutet die Angabe Kaliber 28/30 beispielsweise, dass der Durchmesser 28-30 mm beträgt.

Rinderdärme

Rinderkranzdärme werden in folgenden Kalibern angeboten: 32/35, 35/37, 37/40, 40/43, 43/46 und 46/+. Sie werden etwa 40 cm lang zugeschnitten und an einem Ende abgebunden. Dabei lässt man ein Stück Schnur

stehen, damit man die Wurst nach dem Füllen zu einem Ring zusammenbinden kann. Kranzdärme vom Rind werden z.B. für Fleischwurst, Blutwurst, Leberwurst, Mettwurst und Grützwurst verwendet. Als Hobby Metzger wählt man am besten das Kaliber 35-37.

Mitteldärme (gerade Rinderdärme) sind in folgenden Kalibern erhältlich: 40/45, 45/50, 50/55, 55/60, 60/65, 65/70 und 70/+. Sie werden auf die gewünschte Länge abgeschnitten und ein Ende wird abgebunden. Aus der überstehenden Schnur bindet man eine Schlaufe, so dass die Würste nach dem Brühen zum Räuchern aufgehängt werden können. Mitteldarm wird verwendet für Blutwurst, Kochwurst, Leberwurst und Plockwurst.

Bei Butten vom Rind oder vom Kalb handelt es sich um den Rinder- bzw. Kälber-Blinddarm. Butten eignen sich für die Herstellung von großflächigen Aufschnittsorten wie Mortadella und Zungenwurst, aber auch für Presskopf und Schwartenmagen. Für den privaten Gebrauch ist ein Kaliber zwischen 80 und 100 am besten geeignet.

Schweinedärme

Schweine-Dünndarm gibt es in den Kalibern 24/26, 26/28, 28/30, 30/32, 32/34, 34/36, 38/40 und 40/+. Sie eignen sich am besten für die Herstellung von Bratwürsten, Bockwürsten, Knackern, Landjägern, Weißwurst und Mettenden. Sie lassen sich auch von Hobbywurstern leicht verarbeiten.

Krausedarm vom Schwein wird meist für Blutwurst, Leberwurst und Landleberwurst verwendet. Man bindet sie so wie Mitteldarm vom Rind ab.

Den Magen vom Schwein verwendet man für die Herstellung von Presssack oder Saumagen. Er fasst um die zwei Kilogramm Wurstmasse.

Butten gibt es nicht nur vom Rind, sondern auch vom Schwein. Sie kommen bei der Herstellung von Sülzen, Zungenwurst und Thüringer Rotwurst zum Einsatz.

Schafdarm

Der Dünndarm vom Schaf bzw. vom Lamm wird als Saitling bezeichnet. Saitlinge gibt es in den Kalibern -/16, 16/18, 18/20, 20/22, 22/24, 24/26, 26/28 und 28/+. Man verwendet sie bei der Herstellung von Nürnberger Würstchen, Frankfurter Würstchen, Wiener Würstchen und weiteren.

Was ist bei Naturdärmen zu beachten?

Grundsätzlich ist zu unterscheiden zwischen trocken gesalzene Därmen und füllfertigen Därmen. Trocken gesalzene Därme sind über Nacht einzuweichen, bevor sie zum Würsten verwendet werden können. Anschließend muss der Darm noch gründlich ausgespült werden, um das Salz zu entfernen. Füllfertige Därme sind lediglich eine halbe Stunde vor dem Gebrauch in lauwarmem Wasser (35 bis 40° C) zu wässern.

Kaufen Sie Naturdarm vorzugsweise beim Metzger Ihres Vertrauens und achten Sie auf gute Qualität, denn nur bei der Verwendung von einwandfreien Ausgangsmaterialien kann auch ein einwandfreies Nahrungsmittel entstehen. Der verwendete Darm sollte keine Verfärbungen aufweisen, da diese auf Bakterien hinweisen könnten. Zur Sicherheit sollten Sie auch daran riechen: Ein ranziger Geruch ist ein Hinweis darauf, dass Sie den Darm nicht verwenden sollten.

Schweinedünndarm und Saitling ist häufig im fertigen Bund von 25 Meter erhältlich. Wenn Sie nicht die gesamte Länge verbrauchen, können Sie den nicht benötigten Darm etwa 3 Monate lang im Kühlschrank aufbewahren, nachdem Sie ihn vorher gründlich eingesalzen haben. Vor der nächsten

Verwendung ist er dann gründlich zu spülen und zu wässern.

Für alle Darmsorten benötigen Sie zusätzlich Wurstgarn (Küchengarn), um einzelne Würste abzubinden, zum Kranz zu binden und/oder aufzuhängen. Wurstgarn ist auf Rollen erhältlich, von denen man sich jeweils Stücke in der gewünschten Länge abschneiden kann.

1. Gewürze

Neben dem Fleisch sind die Gewürze die wichtigste Zutat beim wursten, denn sie bestimmen den Geschmack des fertigen Produkts. Der Anteil der verschiedenen Gewürze hat dabei entscheidenden Einfluss auf den Wurstgeschmack und ist regional verschieden. Doch gibt es bestimmte Gewürze, die in zahlreichen Rezepten immer wieder vertreten sind. Dies sind die wichtigsten Gewürze:

Salz

Salz ist wohl das älteste Würzmittel. Als Richtwert kann man 20 g Salz pro kg Fleisch annehmen, das entspricht 3 TL. Bei vielen traditionellen Rezepten wird Pökelsalz als Zutat genannt, genauer: Nitritpökelsalz. Hierbei handelt es sich um ein Gemisch aus Kochsalz und 0,5% Kaliumnitrit oder Natriumnitrit. Die gewünschten Eigenschaften dieser Zutat (Entwässerung, Geschmack, Konservierung) werden auch mit Kochsalz erreicht, mit einer Ausnahme: Das in Nitritpökelsalz enthaltene Nitrit sorgt für die als appetitlich angesehene rötliche Färbung der Wurst, indem es eine Verbindung mit dem im Fleisch enthaltenen Farbstoff Myoglobin eingeht und die Rötung des Fleisches stabilisiert. Diesen Prozess nennt man Umrötung.

In den Rezepten in diesem Buch wurde meist auf den Einsatz von Nitritpökelsalz verzichtet, anstatt dessen kommt Meersalz zum Einsatz. Geschmacklich erfolgt