

HARALD SCHOLL

Wurst & Terrinen selbst gemacht

Einfache Rezepte von Leberwurst bis Schinkenpastete



G|U

HARALD SCHOLL

Wurst & Terrinen selbst gemacht

Einfache Rezepte von Leberwurst bis Schinkenpastete



Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite und iBooks (iPad) optimiert. Auf anderen Lesegeräten oder Lese-Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.



Der schnellste Weg zur eigenen Wurst

Gibt es etwas Schöneres, als in eine würzige Bratwurst zu beißen oder eine Scheibe Gelbwurst beim Metzger geschenkt zu bekommen? Wurst, das ist Heimat auf die Hand.

Immer mehr Menschen stellen sich die Frage: Was steckt eigentlich in meiner Wurst? Schließlich wissen laut einem deutschen Sprichwort ja nur der Metzger und der liebe Gott, was wirklich drin ist – in Mettenden, Lyoner, Leberwurst und Co. Das Aussterben der Metzgereien an der Ecke, diverse Lebensmittelskandale und die Hausschlachtung als eine Geschichte aus Großmutterns Zeiten, tragen zum Wunsch vieler Menschen bei, einfach mal wieder richtig gute Wurst zu essen. Der beste Weg dahin: Machen Sie Ihre Wurst doch einfach selber! Eine extra Wurstküche müssen Sie dafür nicht einrichten, denn die nötigen Geräte sind in vielen Küchen ohnehin vorhanden oder zu moderaten Preisen in Haushaltswarengeschäften oder über Internetversender erhältlich (Bezugsquellen siehe [≥](#)). Mit Zutaten, die Sie selber aussuchen, und den Anleitungen aus diesem Buch ist es dann ganz einfach, das morgendliche Frühstück, die nächste Grillparty oder die Brotzeit zwischendurch mit köstlichen, selbst gemachten Wurstspezialitäten zu bereichern. Schließlich sollte es Ihnen, Ihrer Familie und Ihren Freunden ganz und gar nicht wurst sein, was in der Wurst auf dem Tisch steckt!

Die Bratwurst ist aller Würste Anfang

Als Einsteiger sollte man sich erst einmal an den relativ einfachen Bratwürsten versuchen. Falls beim Füllen des Darms etwas schiefgeht, können Sie aus dem Brät immer noch problemlos Frikadellen zubereiten. Wenn Sie wollen, brauchen Sie für Bratwurst noch nicht einmal einen Fleischwolf – bitten Sie einfach Ihren Metzger, das Fleisch für Sie zu wolfen. Anschließend würzen und verarbeiten Sie das Fleisch dann einfach, wie im Buch beschrieben. Bratwürste sind schnell zubereitet, lassen sich fast unbegrenzt geschmacklich variieren und sind vom Grill, aus der Pfanne oder als Zutat in einer Sauce unendlich vielseitig. Auch deshalb haben wir ihnen im Buch besonders

viel Platz eingeräumt. Ihre nächsten Verwandten sind die Brühwürste, die vor allem als Brotbelag oder als Würstchen auf die Hand beliebt sind. Mit etwas Übung ist es kein Problem, seine eigenen Wiener Würstchen oder Weißwürste zu machen. Und den passenden Senf für jede Wurstgelegenheit geben wir Ihnen auch noch mit auf den Weg.

Die hohe Schule: Rohwurst und Terrinen

Etwas anspruchsvoller sind die Rezepte für Rohwürste und Terrinen. Dafür sind sie aber auch besonders ergiebig und haltbar. Der Aufwand, eine Salami selbst zu machen oder eine Terrine zu backen, mag auf den ersten Blick abschrecken. Doch unsere Rezepte sind auch für ungeübte Wurstfreunde einfach nachzukochen. Und mit einem selbst gemachten Chutney aus dem Vorrat wird aus Ihrer Terrine schnell ein edles Menü. Probieren Sie es doch einfach einmal aus. Sie werden sehen und schmecken: Selbst gemachte Wurst ist durch nichts zu übertreffen!

Wurstsorten zum Selbstmachen

Egal, für welche Wurst Sie sich entscheiden, denken Sie daran: Fleisch ist ein leicht verderbliches Lebensmittel. Verwenden Sie deshalb stets nur ganz frische und einwandfreie Zutaten und achten Sie bei der Verarbeitung penibel auf Sauberkeit!



1 | Bratwurst

Sie ist die Vielseitige unter den Würsten: Mit Bratwurst haben Sie immer schnell etwas zum Grillen zur Hand oder aber eine wunderbar würzige Basis für Pastasaucen. Sie ist unkompliziert herzustellen und deshalb der perfekte

Einstieg in die Welt des Wurstmachens. Bratwurst wird aus rohem Fleisch, Speck und Gewürzen hergestellt und kann daneben noch bis zu zehn Prozent aus Flüssigkeit bestehen, etwa aus Wasser, Milch, Brühe oder auch Wein. Frische Bratwurst ist ähnlich wie Hackfleisch nur kurze Zeit haltbar und muss spätestens nach 24 Std. gebraten und gegessen oder für eine kurzzeitige Lagerung gebrüht werden. Wer Bratwurst auf Vorrat zubereiten möchte, muss sie zur längeren Aufbewahrung einfrieren und kann sie dann bis zu sechs Monate lagern. Übrigens: Der Name Bratwurst bezieht sich nicht auf die Art der Zubereitung, sondern auf die Füllung in der Wurst, das sogenannte Brät.



2 | Brühwurst

Aus besonders feinem Brät werden Brühwürste wie Gelbwurst, Weißwurst oder Regensburger hergestellt. Ihre typische Konsistenz bekommen sie durch Hitzebehandlung wie Brühen oder Heißräuchern. Der große Vorteil von Brühwürsten: Sie können sofort nach der Zubereitung gegessen werden. In den meisten Fällen lässt sich das Brät sowohl im Darm wie auch im Glas verwenden. Das macht sie zu wahren Alleskännern unter den Würsten. Wichtig ist in beiden Fällen, dass während des Brühvorgangs eine Kerntemperatur von 65 - 72° erreicht wird.



3 | Rohwurst

Die Basis dieser Wurstart bildet rohes, also nicht erhitztes Fleisch. Rohwürste werden durch Lufttrocknung, Räuchern oder Einkochen haltbar gemacht. Ihr besonderes Aroma erhalten sie vor allem durch das Kalträuchern. Man unterscheidet schnittfeste und streichfähige Rohwurst. Streichfähige Rohwurst wie zum Beispiel Teewurst wird im Gegensatz zu Dauerwürsten wie Salami nicht intensiv getrocknet. Rohwürste sind unter allen Wurstarten am aufwendigsten herzustellen - ihre lange Haltbarkeit und der einmalige Geschmack entschädigen aber dafür.



4 | Terrinen & Wurst im Glas

Zugegeben, sie machen in der Zubereitung ein wenig Arbeit. Aber dafür sind sie die Zierde jedes Menüs: Terrinen bestehen häufig aus verschiedenen Fleischarten, die auch noch unterschiedlich gegart werden. Die Einlage ist oft ein Stück Filet, das von einer würzigen Fleischmasse umgeben ist. Terrinen werden immer kalt gegessen und sind eine ideale Vorspeise. Da sie nur sanft im Wasserbad gegart werden, sind sie allerdings auch nur begrenzt haltbar. Auch eine Art Terrine, nur eben in klein und für den längeren Vorrat: Wurstmasse in Gläser füllen und einkochen.



Das A und O für gute Wurst: die Fleischqualität

Die Qualität einer Wurst hängt in erster Linie von der Fleischqualität ab – ohne gutes Fleisch wird es niemals eine gute Wurst geben. Ideal ist der Bezug von Fleisch über direkt vermarktende Erzeuger wie Bauern, die selbst schlachten. Oder über Metzger, die Ihnen Auskunft über

Herkunft, Aufzucht und Alter der Tiere geben können. Weniger optimal ist dagegen meist der Kauf von eingeschweißter Ware im Supermarkt – der meist niedrigere Preis schlägt sich in der Regel auch in einer schlechteren Qualität nieder.

1 | Schweinefleisch

Nur wenige Wurstsorten kommen ohne Schweinefleisch aus. Das hat vor allem ganz praktische Gründe: Der hohe Fettgehalt des Fleisches ist Geschmacksträger Nummer eins in der Wurst. Auch Würsten aus Rind- oder Lammfleisch gibt Schweinespeck das aromatische Rückgrat. Wer die Möglichkeit hat, an Fleisch aus regionaler Weidetierhaltung zu kommen, sollte zugreifen – mit richtig gutem Schweinefleisch schmeckt eine einfache Bratwurst unvergleichlich!

2 | Speck

Er ist die Wunderwaffe für jeden Wurstmacher: Fetter Speck (im Bild vorn) gibt Würsten Geschmack und macht sie so schön herzhaft. Er wird unter vielen Namen gehandelt – grüner Speck, fetter Speck, kerniger Speck – gemeint ist aber immer der rein weiße Rückenspeck des Schweines, ungeräuchert und ohne Schwarte. Fetter Speck wird beim Würsten meist angefroren verarbeitet, vor allem um ein Verschmieren der Arbeitsgeräte zu verhindern.

3 | Rind- und Kalbfleisch

Rind- und Kalbfleisch sind vor allem in südeuropäischen Wurstrezepten selbstverständlich, wegen des geringen Fettanteils meist kombiniert mit Schweinefleisch. Besonders intensiven Geschmack in die Wurst bringen Hohe Rippe oder Beinscheibe. Das feine Kalbfleisch entfaltet sein zartes Aroma am besten in Terrinen.

4 | Lammfleisch

Mit dem besonderen Aroma und geringen Fettgehalt ist Lammfleisch ideal für würzige Brat- und Rohwürste. Verwendung finden vor allem die durchwachsenen Teile wie Hals oder Schulter. In Verbindung mit Schweinespeck werden Lammwürste besonders aromatisch und saftig.

5 | Geflügelfleisch

Das Fleisch von Hähnchen, Ente oder Gans ist für die Wursterei natürlich auch geeignet. Vor allem als Einlage in Terrinen machen Hühnchen und Co. eine wirklich gute Figur. Und das im doppelten Sinne: Das Fleisch ist fettärmer als andere Sorten und schmeckt besonders fein.

6 | Wildfleisch

Wildschwein, Hirsch, Reh oder Damwild: Grundsätzlich eignen sich alle Wildfleischarten für die Wurstherstellung. Leider ist Wild nicht immer erhältlich – greifen Sie also zu, wenn Sie die Gelegenheit haben, und frieren Sie sich dann vielleicht gleich einen Vorrat ein. Der geringe Fettgehalt des Fleisches wird beim Würsten in der Regel durch Schweinespeck ausgeglichen.



Därme, Gläser & Formen

Därme sind die perfekte Wursthülle. Es gibt sie trocken eingesalzen oder in Salzlake. Das »Kaliber« kennzeichnet den Darmdurchmesser: Die erste Zahl gibt den kleinsten Durchmesser an, die zweite den größten. Vor dem Füllen sollten Sie Därme mind. 2 Std. in lauwarmem Wasser einlegen und mehrfach spülen (siehe [≥](#)). Bezugsquellen sind

Metzger oder Internethändler (siehe [≥](#)). Statt Därmen eignen sich oft auch Gläser oder Formen als Verpackung.

1 | Schweinedarm

Der Schweinedünndarm wird sowohl für Brat-, Brüh- als auch Rohwürste eingesetzt. Rechnen Sie pro 1 kg Wurstbrät mit 3 m Darm. Planen Sie beim Kauf aber immer etwas mehr ein – für den Fall, dass beim Füllen der Darm reißen sollte. Die gängigen Kaliber sind 28 / 30 und 30 / 32. Neben dem Dünndarm kommen in diesem Buch auch Mastdarm (Schweinefettenden) und Bändeldarm (Schleiß) vom Schwein zum Einsatz.

2 | Saitling

Der Darm vom Schaf ist dünner als Schweinedarm und hat das Kaliber 18 / 20 oder 20 / 22. Er verleiht z. B. Wiener Würstchen den knackigen Biss. Da sich Saitling leicht verheddert, sollten Sie immer erst Wasser in die Schüssel geben und dann den Darm einlegen. Pro 1 kg Wurstmasse müssen Sie mit 4 m Saitling rechnen.

3 | Kranz- und Buttdarm

Rinderkranzdarm ist mit einem Kaliber von 40 / 43 ideal für Würste in Ringform, z. B. Lyoner. Er fasst ca. 1 kg Wurstmasse pro 1 m Darm. Noch größer ist der Buttdarm (Kaliber 95 / 115), der bei großen Salamis verwendet wird. Anders als Saitling oder Schweinedarm wird Rinderdarm nicht gegessen, weil er zu fest ist.

4 | Kunstdärme & Co.

Därme aus Kunststoff (z. B. Kochsalamidarm oder Naturin) oder natürlichem Kollagen sind vor allem in größeren Kalibern leichter erhältlich als Naturdärme und wegen ihrer Reißfestigkeit einfacher zu handhaben. Viele Wurstköche

schätzen auch die gleichmäßige Optik der Würste, die sich mit Kunstdärmen leichter als mit Naturdärmen erzielen lässt.

5 | Gläser

Eine gute Alternative zu Därmen sind Gläser, vor allem Twist-off-Gläser. Die Gläser sollten Sie 8 – 10 Min. in kochendem Wasser sterilisieren. Wichtig ist: Stets 1 – 2 cm Platz bis zum Glasrand lassen, denn das Brät dehnt sich während des Garens aus. Als Faustregel für das Einkochen gilt: Rechnen Sie 1 Std. 30 Min. für Gläser mit 220 ml Inhalt und 2 Std. für größere mit 400 ml. Die Gläser anschließend schnell abkühlen, aber nie in kaltes Wasser stellen (Zerspringgefahr!).

6 | Terrinenformen

Terrinen werden meist in Formen von 1,5 l Inhalt zubereitet. Ob Sie eine Kastenform, eine runde oder ovale Form verwenden, ist Geschmackssache. Optimal ist eine Form, die einen passenden Deckel hat. Alternativ können Sie jedoch auch hitzebeständige Schüsseln verwenden, die Sie mit Alufolie verschließen.



Gewürze für den richtigen Geschmack

Erlaubt ist, was schmeckt!

Die wichtigsten Gewürze in jeder Wurst sind natürlich Pfeffer und Salz. Ohne sie gibt es praktisch keine Wurst. Aber es sind vor allem die etwas ungewöhnlicheren Gewürze wie Kardamom, Muskatblüte oder Koriander, die Ihren Würsten den richtigen Pfiff geben. Vor allem bei Rohwürsten gilt: Nur getrocknete Gewürze verwenden! Denn die Gefahr, dass durch frische Kräuter unerwünschte Bakterien in die Wurst

gelangen, ist einfach zu groß. Fast alle Gewürze sind im Fachhandel auch getrocknet erhältlich, sogar Zitronenschale oder Ingwer. Bei Bratwürsten hingegen sind frische Kräuter kein Problem, denn diese Würste sollten ja ohnehin innerhalb weniger Stunden gegessen werden.



Mach's noch mal: ein eigenes Rezeptbuch führen

Die Rezepte in diesem Buch bewegen sich hinsichtlich ihrer Gewürzmengen geschmacklich in der Mitte. Wenn Sie es gerne pikanter, schärfer oder würziger mögen – nur zu. Erhöhen Sie die Gewürzmenge nach Ihren Vorstellungen. Gehen Sie dabei aber behutsam vor, denn ist ein Gewürz erst einmal zu stark dosiert, wird die Wurst im schlimmsten Fall ungenießbar. Am besten handeln Sie sich deshalb in Grammschritten bis zur Ihrer persönlich favorisierten

Gewürzmenge vor. Notieren Sie diese Menge dann präzise in einem Rezeptbuch, damit Sie den geschmacklichen Erfolg beim nächsten Mal reproduzieren können – nur aus dem Gefühl heraus funktioniert das in den seltensten Fällen.



Gewürze am besten selbst rösten und mahlen

Besonders aromatisch werden Ihre Würste, wenn Sie die Gewürze vor dem Mahlen in einer trockenen Pfanne bei kleiner Hitze anrösten. Dadurch entwickeln die Gewürzsaamen ein ganz besonders intensives Aroma – Sie werden es riechen! Zum Mahlen dieser gerösteten Gewürze eignet sich besonders gut ein Blitzhacker oder eine elektrische Mühle, z. B. eine gründlich gereinigte Kaffeemühle. Aber auch ein Steinmörser mit Stößel leistet sehr gute Dienste. Wiegen sie die Gewürze vorher ab und geben Sie das gemahlene Pulver dann zu Ihrem Wurstbrät.

Richtwerte für gängige Gewürze pro Kilogramm Wurstmasse:

Chili	1,0 g
Fenchelsamen	2,0 g
Gewürznelken	0,5 g
Ingwer	1,0 g
Kardamom	1,0 g
Korianderkörner	1,5 g
Kümmel	0,5 g
Majoran	2,0 g
Muskatblüte	1,0 g
Muskatnuss	1,0 g
Oregano	1,0 g
Paprikapulver	2,0 g
Pfeffer schwarz	2,0 g
Pfeffer weiß	1,5 g
Piment	1,0 g
Senfkörner	2,0 g
Thymian	1,0 g
Zimt	1,0 g

Das brauchen Sie zur Wurstherstellung



1 | Messer

Zum Zerlegen und zum Parieren des Fleisches brauchen Sie ein scharfes, nicht zu großes Fleischmesser. Daneben ist ein großes Messer zum Hacken von Kräutern und Gewürzen sehr hilfreich. Für alle Messer gilt: Regelmäßig nachschärfen, denn mit stumpfen Messern rutscht man leichter ab.



2 | Waagen

Unverzichtbar ist eine aufs Gramm genaue digitale Küchenwaage, denn die meisten Gewürze werden sehr sparsam verwendet. Mit einer Tara-Funktion lassen sich Gewürze oder andere Zutaten sehr einfach dazu dosieren. Eine lohnende Ergänzung ist eine Löffelwaage, mit der Sie Gewürze in 0,1-Gramm-Schritten abwiegen können.



3 | Fleischwolf

Das wichtigste Gerät, um frisches Fleisch richtig klein zu bekommen, ist der Fleischwolf – egal, ob von Hand oder elektrisch betrieben. Oft gibt es diesen auch als Aufsatz für die Küchenmaschine. Hauptsache, das Flügelmesser ist scharf und Sie haben verschiedene Scheiben, am besten mit Lochdurchmessern von 2 mm, 4,5 mm und 8 mm. Falls Sie die passende Lochscheibe nicht zur Hand haben, verwenden Sie eine Scheibe, die der im Rezept angegebenen Größe am nächsten kommt.