



Dauerwurst

Rezept für 1 kg Wurst

Zubereitung:

500 g Schweinefleisch (mager), 500 g Rindfleisch (mager), 500 g Speck, gepökelt	hacken und über Nacht in
Rotwein	einlegen. Am nächsten Tag
1 Prise Salpeter, 30 g Salz, 2 TL Pfeffer, 3 Knoblauchzehen, zerdrückt, etwas Paprikapulver, scharf	dazugeben, gut vermischen und die Masse in Rinds- oder Schweinsdärme füllen.

Die Würste werden nach ca. 10 cm doppelt mit Wurstgarn abgebunden. An einem kalten und trockenen Platz sollten die Würste nun trocknen. Man kann sie auch in den Rauch hängen. Am besten schmecken sie, wenn sie zwei Monate, an der kühlen Luft hängend, aufbewahrt werden.

ANMERKUNG VON HARTMUT, PER EMAIL:

Salpeter ist in der Anwendung nicht unbedenklich! Daher hat der Gesetzgeber die Höchstwerte für Salpeter in der Dauerwurst festgelegt. Sie liegen bei 0,3 g pro kg Fleisch, im Rezept also bei 0,45g. Außerdem sollte darauf hingewiesen werden, dass Wurst, die mit Salpeter hergestellt wurde, erst nach frühestens 4 Wochen verzehrt werden darf wegen der Dauer des Umwandlungsprozesses vom Nitrat zum Nitrit.