Anleitung für meine Rohwurstfertiggewürze.

Um eine Rohwurst mit den Fertigmischungen her zu stellen gehst du wie folgt vor.

- Das Fleisch in wolfgerechte Stücke schneiden

- über Nacht gut durchkühlen lassen, es sollte unter 5°C sein
- am nächsten Tag baue als erstes den Fleischwolf zusammen
- wiege das Fertiggewürz ab, orientiere dich am Anfang an der unteren angegebenen Menge
- wiege 1-2gr. Zucker pro kg Fleischeinsatz ab, für Knacker etc. 1gr, für dicke Rohwurst 2gr.
- wiege nun je nach Geschmack 20-24gr Kochsalz oder Nitritpökelsalz pro kg Fleischeinsatz ab
- mische das Gewürz, Salz und den Zucker gut zusammen

- hole nun das Fleisch aus der Kühlung und schütte es in eine große Schüssel
- gib das Fertiggewürz zu
- vermenge alles gut mit einander

- lasse nun das Fleisch mit den Gewürzen zügig durch den Fleischwolf

- mische nun das Brät damit sich die Gewürze gut verteilen
- koste von der Wurstmasse
-wenn du nun der Meinung bist es muss noch etwas Gewürz oder Salz dazu, dann wiege noch mal 2gr Salz oder Fertiggewürz oder beides pro Kg Fleischeinsatz ab und mische es noch mit unter das Brät.
- Wichtig! Schreib dir auf wieviel Salz und Fertiggewürz du genommen hast. Dann kannst du das

nächste Mal noch etwas probieren um genau deinen Geschmack zu treffen.
- menge nun das Brät kräftig damit es bindig wird, für 1kg Fleisch sollte das nicht länger als 2min. dauern. Dazu drückst du das Brät richtig mit den Fäusten in die Schüssel. Formst es wieder zu einem Ballen und drückst wieder richtig rein.

wenn es so aussieht ist es ok

- nun die Masse in den Füller stopfen, fest eindrücken und in Därme füllen

- die Würste abdrehen bzw. abbinden und auf Spieße hängen
- in Schweinedarm gefüllte Rohwurst für 2-3 Tage bei 16-20°C umröten lassen. Rohwurst in Kunstdarm 3-4Tage umröten Lassen, Salami je nach Rezept behandeln.

- nun die Würste 8-12Stunden kalt bei max. 25°C räuchern. Oder solange bis dir die Farbe gefällt.
- anschneiden und genießen