

HARALD SCHOLL

Wurst & Terrinen selbst gemacht

Einfache Rezepte von Leberwurst bis Kalbspastete



G|U

004 SERVICE

- | | |
|---|---|
| 004 <i>Der Weg zur eigenen Wurst</i> | 016 <i>Geschmack und Haltbarkeit</i> |
| 006 <i>Die wichtigsten Wurstarten</i> | 018 <i>Schrittweise vom Fleisch zur Wurst</i> |
| 008 <i>In der Hauptrolle: Fleisch</i> | |
| 010 <i>In Form gebracht</i> | |
| 012 <i>Tipps zum Umgang mit Gewürzen</i> | 122 <i>Register</i> |
| 014 <i>Nützliche Helfer in der Wurstküche</i> | 126 <i>Bezugsadressen</i> |
| | 128 <i>Impressum</i> |



020 **BRATWURST –
FÜR PFANNE & GRILL**

- 022 Heiß geliebte Klassiker
- 028 Die Besten aus aller Welt

048 **BRÜHWURST –
VIELFALT ZU BROT**

- 050 Am liebsten täglich
- 064 4 × Senf dazugeben
- 066 Mit Einlage
- 070 Ländersache

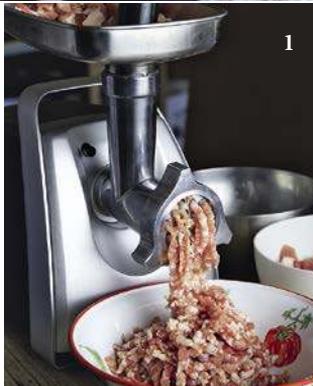
076 **ROHWURST –
OPTIMAL FÜR DEN VORRAT**

- 078 Auf die Hand
- 088 Groß und stattlich
- 092 Mett aufs Brot

096 **TERRINEN –
WURST MAL ANDERS VERPACKT**

- 098 Scheibenweise Genuss
- 106 Vorrat im Glas
- 120 4 × pikante Beilagen





Grobe Bratwurst

perfekt zum Grillen

Vorbereitung: 2 Std. | Zubereitung: ca. 30 Min. | Ruhen: mind. 2 Std. |

Haltbarkeit: gekühlt ca. 4 Tage | Pro Wurst: ca. 155 kcal

Für ca. 24 Würste

1 kg mageres Schweinefleisch
(Schulter ohne Schwarte)

1 kg fetter Schweinebauch
(ohne Schwarte)

35 g Salz

2 Knoblauchzehen

4 g gemahlener schwarzer
Pfeffer

2 g frisch geriebene
Muskatnuss

2 g gemahlener Koriander

2 g gemahlener Piment

4 g gerebelter Majoran

Außerdem:

5 m Schweinedarm (26/28)
Wurstgarn

- 1 Den Schweinedarm in einer großen Schüssel in lauwarmem Wasser 2 Std. einweichen, dabei mehrfach spülen. Beide Fleischsorten sorgfältig von Sehnen und Knorpeln befreien und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Schweineschulter 30 Min. kalt stellen, den Schweinebauch 30 Min. tiefkühlen. Die beweglichen Teile des Fleischwolfs ebenfalls kalt stellen.
- 2 Beide Fleischsorten mit dem Salz bestreuen und durch den Fleischwolf (Lochscheibe 8 mm) geben (**Bild 1**). Den Knoblauch schälen, fein hacken und mit Pfeffer, Muskatnuss, Koriander, Piment und Majoran zur Fleischmasse geben. Alles gut vermengen, bis die Masse leicht zu kleben beginnt.
- 3 Das Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen und den Darm aufziehen. Die Fleischmasse in den Darm füllen (**Bild 2**), dabei Würste von ca. 15 cm Länge abdrehen und mit Wurstgarn abbinden (**Bild 3**). Vor der Zubereitung mind. 2 Std. ruhen lassen.

Clever serviert: Bratwurst in Pilzsauc

Für 4 Portionen | 20 g getrocknete Steinpilze mit 200 ml kochendem Wasser bedecken und 20 Min. quellen lassen. **4 Tomaten** häuten, vierteln und entkernen. **2 rote Zwiebeln** schälen, in feine Ringe schneiden. **1 Knoblauchzehe** schälen und fein hacken. Pilze ausdrücken (Wasser auffangen) und fein hacken. Zwiebeln und Knoblauch in **1 EL Olivenöl** glasig dünsten. Pilze bei starker Hitze unter Rühren mitbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. **150 ml Rotwein** und **1 TL fein gehackten Rosmarin** dazugeben. Auf die Hälfte einkochen lassen. Pilzwasser, Tomaten, **1 Prise Salz** und **1 Msp. Cayennepfeffer** unterrühren. 10 Min. bei mittlerer Hitze einkochen lassen. **8 grobe Bratwürste** in einer beschichteten Pfanne ohne Fett braun braten. Die Würste in die Sauce legen und mit **1–2 EL gehackter Petersilie** bestreut servieren.

Clever variieren

Die Bratwurst lässt sich wunderbar variieren. Ersetzen Sie den Koriander durch gemahlene Gewürze wie **Zimt**, **Gewürznelken** oder **Kreuzkümmel**. Oder: Statt des schwarzen Pfeffers **10 g mildes geräuchertes Paprikapulver (Pimentón de la vera dulce)** verwenden.



Chorizo

unkompliziert und pikant

Vorbereitung: 2 Std. | Zubereitung: ca. 1 Std. | Ruhen: mind. 2 Std. |

Haltbarkeit: gekühlt ca. 4 Tage | Pro Wurst: ca. 305 kcal

Für ca. 20 Würste

1,2 kg mageres Schweinefleisch
(Schulter ohne Schwarte)
400 g fetter Schweinerückenspeck (grüner Speck)
400 g Rindfleisch (Nacken)
2 Zwiebeln (ca. 80 g)
4 Knoblauchzehen | 1 EL Öl
24 g Salz | 4 g gemahlener weißer Pfeffer
5 g edelsüßes und 2 g rosen-scharfes Paprikapulver
3 g getrockneter Oregano
1 g gemahlene Lorbeerblätter
20 ml Rotweinessig
175 ml trockener Rotwein

Außerdem:

4 m Schweinedarm (26/28)
Wurstgarn

- 1 Den Darm in einer großen Schüssel in lauwarmem Wasser 2 Std. einweichen, dabei mehrfach spülen. Alle Fleischsorten von Sehnen und Knorpeln befreien und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Schweine- und Rindfleisch 1 Std. kalt stellen, den Speck 30 Min. tiefkühlen. Bewegliche Fleischwolffteile kalt stellen. Inzwischen Zwiebeln sowie Knoblauch schälen und getrennt sehr fein würfeln. Zwiebeln in einer Pfanne im Öl glasig dünsten, Knoblauch kurz mitdünsten. Abkühlen lassen.
- 2 Fleisch und Speck mit Salz bestreuen und mit der Zwiebelmasse durch den Fleischwolf (Lochscheibe 4,5 mm) drehen. Pfeffer, beide Sorten Paprikapulver, Oregano, Lorbeerblätter, Essig und Wein hinzufügen. Gut verkneten, bis die Masse zu kleben beginnt.
- 3 Das Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen und den Darm aufziehen. Die Fleischmasse in den Darm füllen und Würste von 10–15 cm Länge abdrehen. Mind. 2 Std. ruhen lassen.

Variante: Botifarra al Escalivada

Für ca. 24 Würste | Ca. 5 m Schweinedarm (26/28) in lauwarmem Wasser 2 Std. einweichen. **Je 4 rote** und **gelbe Paprikaschoten** halbieren, entkernen und waschen. Backofengrill einschalten. Paprika im Ofen (oberste Schiene) mit der Hautseite nach oben grillen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Herausnehmen und in Alufolie gewickelt abkühlen lassen. **1 kg magerer Schweineschulter** und **750 g Schweinebauch (beides ohne Schwarte)** klein würfeln, mit **35 g fei-**

nem Meersalz bestreuen und 1 Std. kalt stellen.

3 Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken.

Die Paprikahälften häuten und mit dem Fleisch durch die feine Lochscheibe (2 mm) wölfen. Mit Knoblauch, **6 g gemahlenem schwarzem Pfeffer**, **4 g edelsüßem Paprikapulver**, **2 g Zimtpulver** und **4 g gerebeltem Thymian** mischen. Masse in den Darm füllen und Würste von ca. 15 cm Länge abdrehen. Vor dem Braten mind. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.



Schwedische Fleischwurst

auch ganz pur ein Genuss | Vorbereitung: 2 Std. | Zubereitung: ca. 1 Std. 30 Min. |

Trocknen: mind. 3 Std. | Räuchern: 2 Std. | Haltbarkeit: gekühlt ca. 3 Wochen | Pro Wurst: ca. 675 kcal

Für 6 Würste

1 kg Rindfleisch (Hohe Rippe)
300 g Schweinefleisch
(Nacken)
300 g fetter Schweinerücken-
speck (grüner Speck)
2 Zwiebeln | 1 TL Butter
45 g Salz | 500 g Eisschnee
8 g gemahlener weißer Pfeffer
2 g gemahlene Muskatblüte
3 g Zucker | 1 g gemahlene
Gewürznelken | 4 g Ingwer-
pulver | 4 g gelbes Senfmehl

Außerdem:

3 m Rindermitteldarm (55/60)
Wurstgarn

- 1 Darm 2 Std. wässern, dabei mehrfach spülen. Rind- und Schweinefleisch von Sehnen und Knorpeln befreien. Fleisch sowie Speck würfeln, 1 Std. tiefkühlen. Zwiebeln schälen, klein würfeln, in Butter andünsten und abkühlen lassen.
- 2 Fleisch, Speck und Zwiebeln wolfen (Lochscheibe 4,5 mm), 15 Min. tiefkühlen. Mit Salz und Eisschnee (siehe Seite 55) mischen und durch die feine Scheibe (2 mm) wolfen. In der Küchenmaschine mit Pfeffer, Muskatblüte, Zucker, Nelken, Ingwer und Senfmehl 10 Min. verkneten.
- 3 Darm in 6 Stücke schneiden und je auf einer Seite mit Garn zubinden. Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen. Ein Darmstück aufziehen und fest mit Fleischmasse füllen. Mit Garn zubinden, dabei eine Schlinge bilden. Übrige Därme ebenso füllen. Hängend bei Raumtemperatur mind. 3 Std. trocknen lassen. Ca. 4 Std. bei 85° heiß räuchern, bis eine Kerntemperatur von 68° erreicht ist (siehe Seite 17).

Niederländische Rauchwurst

schmeckt kalt und warm | Vorbereitung: 2 Std. | Zubereitung: ca. 1 Std. |

Trocknen: mind. 3 Std. | Räuchern: 1 Std. | Brühen: 1 Std. | Haltbarkeit: gekühlt ca. 4 Wochen | Pro Wurst: ca. 860 kcal

Für 5 Würste

1 kg Schweinefleisch (Nacken)
 300 g Rindfleisch (Hohe Rippe)
 300 g fetter Schweinerückenspeck (grüner Speck)
 2 Zwiebeln | 1 TL Butter
 40 g Salz
 500 g Eisschnee (siehe Seite 55)
 6 g gemahlener weißer Pfeffer
 2 g gemahlene Muskatblüte
 2 g gemahlene Gewürznelken
 4 g Ingwerpulver | 3 g Zucker

Außerdem:

4 m Rinderkranzdarm (37/40)
 Wurstgarn

- 1 Darm 2 Std. wässern, dabei mehrfach spülen. Schweine- und Rindfleisch von Sehnen und Knorpeln befreien. Fleisch und Speck würfeln, 1 Std. tiefkühlen. Zwiebeln schälen, klein würfeln, in Butter andünsten und abkühlen lassen.
- 2 Fleisch, Speck und Zwiebeln wolfen (Lochscheibe 2 mm) und 15 Min. tiefkühlen. Mit Salz und Eisschnee gemischt erneut wolfen. Mit Pfeffer, Muskatblüte, Nelken, Ingwer und Zucker in der Küchenmaschine 10 Min. verkneten. Darm in 5 Stücke schneiden, je auf einer Seite mit Wurstgarn zubinden. Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen. Ein Darmstück aufziehen, fest mit Fleischmasse füllen, zum Ring formen und mit Garn zubinden.
- 3 Würste hängend bei Raumtemperatur mind. 3 Std. trocknen. Ca. 1 Std. bei 85° räuchern, bis die Kerntemperatur 68° beträgt (siehe Seite 17). 1 Std. bei 75–80° brühen, in kaltem Wasser abkühlen lassen (siehe Seite 19). Abtrocknen.





Bratwurst im Glas

Wurst ohne Pelle

Vorbereitung: 30 Min. | Zubereitung: ca. 1 Std. 15 Min. | Einkochen: 2 Std. |

Haltbarkeit: ca. 4 Monate | Pro Glas: ca. 500 kcal

Für ca. 7 Gläser (à 400 ml)

1 kg fetter Schweinebauch
(ohne Schwarte)
1 kg Schweinefleisch (Nacken)
5 Knoblauchzehen
45 g Salz
6 g gemahlener schwarzer
Pfeffer
6 g gerebelter Majoran
2 g gemahlener Piment
2 g frisch geriebene
Muskatnuss
2 g gemahlener Kardamom
2 g Vitamin-C-Pulver (Ascorbin-
säure; aus der Apotheke)

- 1 Den Schweinebauch und -nacken sorgfältig von Sehnen und Knorpeln befreien, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und 30 Min. tiefkühlen. Die beweglichen Fleischwolftteile kalt stellen. Den Knoblauch schälen, fein hacken, mit 2 Prisen Salz bestreuen und mit dem Messerrücken zu einer Paste zerdrücken.
- 2 Die Fleischwürfel mit dem restlichen Salz bestreuen und durch den Fleischwolf (Lochscheibe 4,5 mm) geben. Die Fleischmasse mit Knoblauchpaste, Pfeffer, Majoran, Piment, Muskatnuss, Kardamom und Zitronensäure in der Küchenmaschine mit dem Knethaken gut vermengen, bis die Masse leicht zu kleben beginnt.
- 3 Den Backofen auf 150° vorheizen. Eine große Auflaufform mit hohem Rand mit einem Geschirrtuch auslegen. Die Fleischmasse in saubere Gläser füllen. Dabei 1–2 cm Platz bis zum Glasrand lassen, da sich die Masse während des Garens stark ausdehnt. Gläser fest verschließen und in die Auflaufform stellen, sodass sie sich nicht berühren. So viel heißes Wasser einfüllen, dass die Gläser zu zwei Drittel darin stehen.
- 4 Die Bratwurst im Glas im Ofen (Mitte, Umluft 130°) 2 Std. einkochen, zwischendurch bei Bedarf heißes Wasser nachfüllen. Die Gläser aus der Auflaufform nehmen und bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Wurst & Terrinen selbst gemacht



Jetzt geht es um die Wurst! Knackfrisch, einfach nur zum Reinbeißen, scheinbar auf Brot oder für Bratpfanne und Grill: Hier gibt es Würste satt. Hausgemacht natürlich, alles gelingt ganz einfach in der eigenen Küche. Und das gilt selbstverständlich auch für Terrinen, Leberkäse, Rillettes oder Leberwurst im Glas. Da weiß man, was wirklich drinsteckt, und dass es garantiert auch schmeckt!

Einfach clever und gleich zu Beginn:

Es braucht keine Metzgerlehre: wiegen, würzen und durch den Wolf drehen – die wichtigsten Techniken, Geräte und Arbeitsweisen rund um die Wurst.

WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-4795-0



9 783833 847950



€ 12,99 [D]
€ 13,40 [A]

www.gu.de

G|U