



Mettwurst Braunschweiger-Art

Rezeptur für 10kg Braunschweiger Mettwurst

**60%Schweineschulter/Schweinenacken
40%Magerer Schweinebauch**

Nach dem wir die gewünschte Menge Rohmasse zusammengestellt haben, wird diese mit unserer Komplettmischung Braunschweiger Art 36g pro Kg Rohmasse vermengt und durch die 3-4-mm-Scheibe gewolft. Die Rohmasse wird nun durchgemengt, bis eine gute Bindung entsteht. Nun wird die Rohmasse in 30/32 Kranzdärme, hukki-Därme oder Därme Ihrer Wahl gefüllt und bei 20/22 °C gut 24 Std. umröten und trocknen lassen. Dann werden die Braunschweiger bei 20/22°C über Buchenrauch geräuchert. Nach dem Räuchern die Braunschweiger etwas aushängen lassen und dann genießen.

Unsere Rezepte und Empfehlungen basieren auf eigenen Erfahrungen, ohne jedwede Haftung.