

Hausmacher Zwiebelmettwurst

Rezeptur von 10Kg Zwiebelmettwurst

100%Schweineschulter/Sehnenfrei
Nachdem wir die gewünschte Menge Rohmasse zusammengestellt haben, wird diese mit unserer Komplettmischung nach Angabe 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 vorgewässerte (Tripan oder Nalophan gestippt) Därme gefüllt und nach dem Füllen bei 18/20° gut 1 Std. trocknen lassen. Dann wird die Zwiebelmettwurst bei 7-9° am besten im Kühlschrank mindestens 24Std Umröten lassen. Nun ist sie Verzehrfertig.
Unsere Empfehlungen basieren auf eigenen Erfahrungen, ohne jedwede Haftung.

Gewürzwerkstatt Geiler-Schmacko