



Rezeptur für 10kg Braunschweiger Mettwurst

60% Schweineschulter/Schweinenacken

40% Magerer Schweinebauch

Nach dem wir die gewünschte Menge Rohmasse zusammengestellt haben, wird diese mit unserer Gewürzmischung Braunschweiger Art 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.

Gewürzwerkstatt Geiler Schmacko