



Hausmacher Knackwurst

Rezeptur von 10Kg Knackwurst

60% Schweineschulter/Schweinenacken

40% Schweinebauch.

Nachdem Sie die gewünschte Menge Rohmasse zusammengestellt haben, wird diese mit unserer Komplettmischung nach Angaben gewürzt und vermischt dann durch die 3–4-mm-Scheibe wolfen. Die Rohmasse wird nun durchgemengt, bis eine gute Bindung entsteht. Nun wird das Wurstbrät in 30/32 Schweine Därme gefüllt oder Därme nach eigener Wahl und bei 20/22 °C gut 24 Std. umröten und trocknen lassen. Dann wird die Knackwurst bei 20-22°C über Buchenrauch geräuchert, oder Räuchermehl nach eigener Wahl. Nach dem Räuchern die Knackwurst etwas aushängen lassen und dann genießen.

Unsere Empfehlungen basieren auf eigenen Erfahrungen, ohne jedwede Haftung.

Gewürzwerkstatt Geiler-Schmacko