



## **Hausmacher Landmettwurst**

**Zutaten für 10kg Hausmacher Landmettwurst**

**60% Schweineschulter/Schweinenacken**

**40% magerer Schweinebauch**

**Nach dem wir die gewünschte Menge Rohmasse zusammengestellt haben, wird diese mit unserer Komplettmischung Hausmacher Landmettwurst 34g pro Kg Rohmasse vermischt 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 oder in Därme Ihrer Wahl gefüllt und bei 20/22 °C gut 24 Std. umröten und trocknen lassen. Dann wird die Landmettwurst bei 20/22°C über Buchenrauch geräuchert. Nach dem Räuchern die Landmettwurst etwas aushängen lassen und dann genießen.**

**Unsere Empfehlungen basieren auf eigenen Erfahrungen, ohne jedwede Haftung.**

**Gewürzwerkstatt Geiler-Schmacko**