



Rezeptur für 10kg Westfälischer Mettwurst

Rezeptur: 60 % Schweineschulter/Schweinenacken

Rezeptur: 40 % Magerer Schweinebauch

Nach dem wir die gewünschte Menge Rohmasse zusammengestellt haben, wird diese mit unserer Gewürzmischung Westfälische-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 oder in hukki-Därme oder Därme Ihrer Wahl gefüllt und bei 20/22 °C gut 24 Std. umröten und trocknen lassen. Dann werden die Westfälischen bei 20/22°C über Buchenrauch geräuchert. Nach dem Räuchern die Westfälische Mettwurst etwas aushängen lassen und dann genießen.

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

Gewürzwerkstatt Geiler Schmacko