

Leseprobe



Gesunder
Genuss
für alle!

Wilhelm Blatzheim

100% WURST

Die leckersten Rezepte zum
Selbermachen und Genießen

Inhaltsverzeichnis

Hier geht's lang zur Wurst

Vorwort	4	Praktische Helfer	36
Der Rohstoff Fleisch Basics für ungetrübten Wurstgenuss	6	Folgendes Zubehör erleichtert Ihnen das Wursten	
Guten Appetit – Danke fleischfalls! Es gibt viele Gründe für den Fleischverzehr	8	Gefäßkunde	38
Wissen, wo es herkommt – Warenkunde Fleisch So erkennen Sie Qualität an wenigen Merkmalen	10	Glas oder Darm – wohin mit der Wurst?	
Fleisch vom Besten Tipps zu Einkauf, Transport und Lagerung	24	Heute ist Wursttag! Schritt für Schritt zur fertigen Wurst	42
Das kommt Ihnen in die Tüte Worauf Sie beim Fleischeinkauf achten müssen	26	Abgefüllt und zuge dreht	44
Sensible Ware Richtiger Umgang mit Frischfleisch	28	So kommt die Wurst in die Pelle	
Ab durch den Wolf Die richtigen Geräte zum Selberwursten	30	Brühwarm zur eigenen Wurst	46
Technik, die beim Wursten begeistert Diese Geräte benötigen Sie	32	So funktioniert das Garen	
		Ganz schön pikant! Wie Gewürze Ihre Hausmacherwurst verfeinern	48
		Der Geruch der Macht	50
		Eine kleine Würzgeschichte	
		Gestatten, ich bin scharf	52
		Ihre Gewürze stellen sich vor	



Alles hausgemacht!

Meine Rezepte zum Selberwursten 56

Das Erfolgsrezept

Einige Vorbemerkungen zum
Naturprodukt Wurst 58

Mit Leib und Leber

Leberwurst mit Frischekick 60

Leckeres Stück Lebenskraft

Blutwurst aus Leidenschaft 76

Vielseitiges Anfängerglück

Grillwurst und andere Leckerbissen 90

Fettarmer Augenschmaus

Das Geheimnis von Sülze und
Schwartenmagen 104

Königliches aus dem Wasserbad

Pasteten – mal fein, mal handfest 116

Genuss auf einen Streich

Meine Brotaufstrich-Spezialitäten 128

Echte (Haus-)Mannskost

Leckere Gerichte mit Wurst 142

Ran an die Wurst

Willkommen in meinem «Wurst Wide Web» 150

Rezeptregister

152

Register

154

Impressum

156

Abgefüllt und zuge dreht So kommt die Wurst in die Pelle

Sie möchten sich an der Herstellung von Wurst im Darm versuchen? Prima, hier verrate ich Ihnen in ganz einfachen Schritten, wie's gemacht wird. Die Wurstküche ist eröffnet, legen Sie los!

Von nun an dreht sich alles um die Wurst. Zu zweit macht das Wursten übrigens doppelt so viel Spaß – und gelingt auch viel einfacher.

Das Befüllen von Kunstdärmen gestaltet sich für den Laien leichter als das Füllen von Naturdärmen. Dafür benötigen Sie schon etwas Fingerspitzengefühl, sonst platzen Darm- und Wurstträume. Sterildärme hingegen dürfen Sie ordentlich stramm füllen. Beim Abbinden ergeben sich ähnliche Unterschiede: Naturdärme sorgsam abdrehen, Kunstdärme richtig fest abbinden.

Wenn Sie Ihr Werk vollbracht haben, denken Sie daran: Bei Wurst handelt es sich um Frischware, die kühl gelagert und alsbald verbraucht werden muss.

Info

«Wurst case»?



Mit diesen Tipps lassen sich Pannen beim Selberwurstn von Anfang an ganz leicht vermeiden:

- Der Zipfel der fertigen Wurst ist zu lang? Schneiden Sie ihn erst nach dem Erkalten ab, da sich der Darm hierbei noch etwas zusammenzieht. So verhindern Sie, dass der Wurstzipfel versehentlich in den Faden rutscht.
- Naturdärme nie gewaltsam abbinden, der Bindfaden könnte das Gewebe durchtrennen.



1. Das Fleisch mit einem scharfen Messer von Sehnen und Schwarten befreien, danach in Stücke schneiden.



2. Fleischstücke in eine Schüssel oder Schale füllen und Gewürze sowie Kochsalz nach Rezept hinzugeben. Alles gründlich vermengen.



3. Nun die passende Scheibe in den Fleischwolf einsetzen und das Fleisch durchdrehen. Die Wurstmasse anschließend mit den Händen auf Bindung verkneten.



4. Mit der Wurstfüllmaschine die Wurstmasse nicht zu prall, aber auch nicht zu locker in die Därme einfüllen, weil sie noch abgedreht werden müssen.



6. Den Naturdarm mit einem doppelten Knoten locker abbinden. Der Sterildarm wird hingegen stramm verknotet. Um den Knoten kräftig anziehen zu können, binden Sie ein Ende des Garnstücks ans Tischbein und legen die Schnur davon ausgehend gerade über den Tisch. Nun nehmen Sie das Ende eines bereits gefüllten Darms mit links vom Füllhorn und halten es gut zu. Ein längerer Zipfel macht es Einsteigern übrigens leichter, keine Masse aus der Pelle zu verlieren.

Das Wurstende auf den Anfang des gespannten Bindfadens legen, dabei weiter zu drücken, und mit der rechten Hand einen Knoten herumlegen. Diesen nun kräftig anziehen, dann erst das Wurstende loslassen und einen zusätzlichen zweiten Knoten darüber binden. Jetzt können Sie den nächsten gefüllten Darm mit etwas Abstand auf denselben Bindfaden legen und wie beschrieben fortfahren.



5. Abdrehen zu Würstchen: Den gefüllten Darm in gleichmäßigen Abständen mit Daumen und Zeigefinger zusammendrücken, so dass sich die Finger berühren. Dann zwei- bis dreimal nach rechts drehen, beim nächsten Stück nach links und so weiter.



7. Durch das Abbinden der Därme entsteht eine Wurstkette. Die Alternative: Einzelwürstchen oder Paare.

Thüringer Rostbratwurst

Mitteldeutscher Grillklassiker

Zutaten:

2.000g frischer Schweinebauch
1.000g Kalbsnacken
55g Kochsalz, 6g weißer Pfeffer
3g Muskatblüte, 1g Kardamom
3g gem. Kümmel, 3g Majoran

Zubereitung:

Den Schweinebauch und den Kalbsnacken von Schwarten und Sehnen befreien und in Stücke schneiden. Mit den Gewürzen und dem Kochsalz vermengen und durch die Sechsmillimeter-Scheibe des Fleischwolfes geben. Die Wurstmasse anschließend auf Bindung vermischen.

ca. 15 Meter Schweinedärme vom Kaliber 26/28.



Mit der Wurstfüllmaschine oder dem Fleischwolf mit Füllhörnchen nicht zu prall bzw. locker in die gut gereinigten und gewässerten Därme einfüllen und zu 100 Gramm schweren Würstchen abdrehen.

Im Wasserbad bei 65°C 20 Minuten brühen. In handwarmem Wasser abkühlen lassen und bis zum Grillen im Kühlschrank aufbewahren.

Mein Tipp

Rot oder gelb?



Ketchup oder Senf, so lautet die Gretchenfrage. Bevorzugen Sie den amerikanischen Tomatentraum?

Guten Ketchup gibt es problemlos zu kaufen. Viele erhältliche Sorten kommen ohne Zusätze aus, sogar im preiswerten Segment. Achten Sie beim Kauf nur darauf, dass er keine Konservierungsstoffe enthält. Für Senf benötigen Sie Senfsamen (250g), die Sie in einer Mühle zu Mehl mahlen. Mittelscharfer Senf entsteht aus den weißen Samenkörnern, mehr Schärfe enthalten die braunen. Da entscheidet Ihr Geschmack allein. Weinessig (5%) oder einfachen Essig (150g) mit Wasser (200g) aufkochen und samt Zucker oder Honig (100g), einer Prise Salz und ein paar Gewürzen Ihrer Wahl mit dem Senfmehl vermengen. Ein bis zwei Tage im Kühlschrank ziehen lassen, fertig.





Currywurst

Echt scharf!

Zutaten:

1.500g Schweineschulter
1.500g frischer Schweinebauch
55g Kochsalz, 10g Currypulver
3 Tropfen Tabasco, 6g weißer Pfeffer
3g Ingwer

Info

Schnelle Currysoße



Selbst wenn die Currywurst bereits in der Pfanne brutzelt, ist noch Zeit genug für die Herstellung

meiner schnellen Currysoße. Dafür verrühren Sie guten Tomatenketchup mit hochwertigem Currypulver. Achten Sie darauf, dass es ausgewogene Anteile von Kurkuma, Kardamom und Cayennepfeffer enthält. Überwiegt eines dieser Gewürze, ist es aus mit dem guten Geschmack. Noch einen ordentlichen Schuss Cognac hinzu und fertig ist die würzige Beilage für die Currywurst nach Altmeister-Art.

Zubereitung:

Die Schweineschulter und den Schweinebauch von Schwarten und Sehnen befreien. Das Fleisch in Stücke schneiden, mit den Gewürzen und dem Kochsalz vermengen und durch die Zwei-Millimeter-Scheibe des Fleischwolfes drehen. Die Wurstmasse anschließend auf Bindung durchmischen.

ca. 15 Meter Schweinedärme vom Kaliber 26/28.



Mit der Wurstfüllmaschine oder dem Fleischwolf mit Füllhörnchen nicht zu prall bzw. locker in die gut gereinigten und gewässerten Därme einfüllen und zu 100 Gramm schweren Würstchen abdrehen.

Im Wasserbad bei 65°C 20 Minuten brühen. In handwarmem Wasser abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.



Rezeptregister

Alle Wurst-Spezialitäten auf einen Blick

Blutwürste:

Berliner Fleischwurst	79
Delikatess-Blutwurst	87
Fränkische Bauernblutwurst	82
Gutsblutwurst	88
Guts-Fleischwurst	85
Landrotwurst	88
Norddeutsche Festwurst	81
Pfefferwurst	84
Rheinische Speckwurst	82
Thüringer Rotwurst	80

Pasteten:

Altmeister-Traum	124
Feinschmecker-Pâté	121
Kalbfleisch-Pastete	120
Leberpastete	127
Sardellen-Leberpastete	127
Wild-Pastete «Hubertus»	123
Zarter Fleischkäse	118

Leberwürste:

Altmeister-Leberwurst	65
Delikatess-Leberwurst	62
Falsche Trüffelwurst	69
Gutsleberwurst	70
Kalbsleberwurst	67
Landleberwurst	64
Leberfleischwurst	72
Rheinische Leberterrine	74
Sardellen-Leberwurst	73
Trüffelleberwurst	68
Zungenleberwurst	70

Grillwürste:

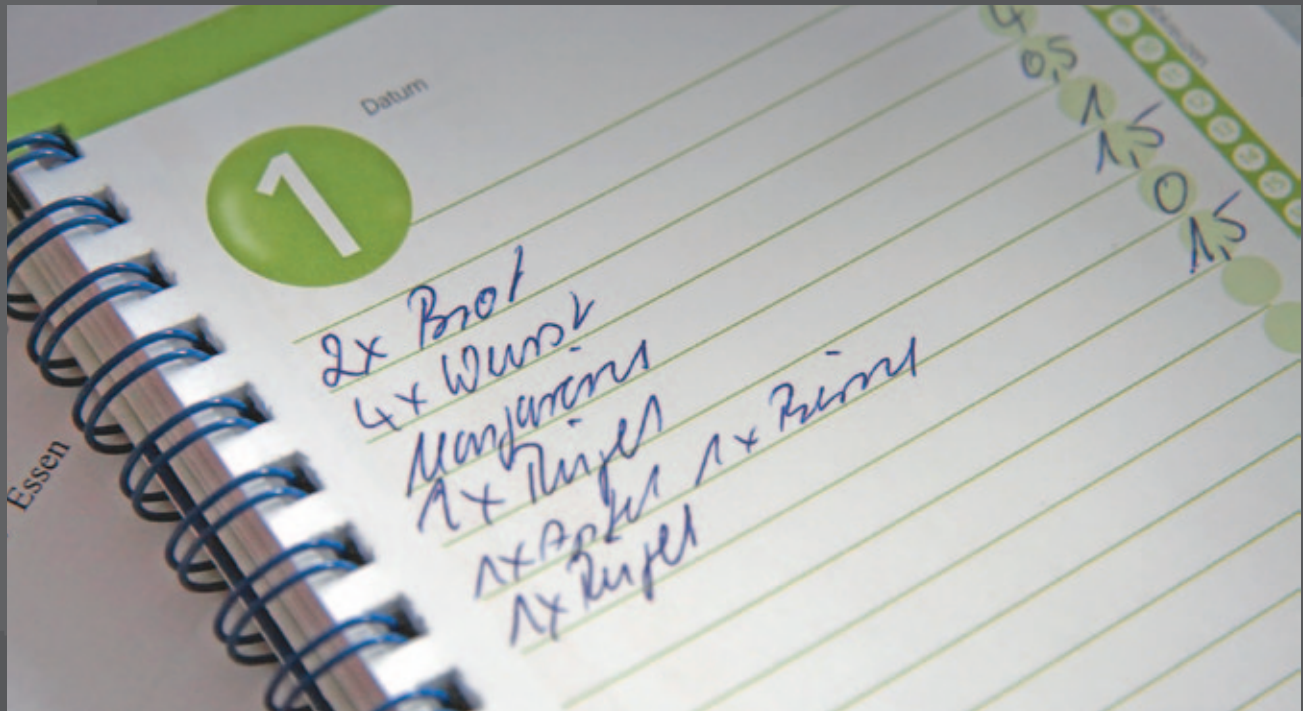
Currywurst	95
Getrüffelte Bratwurst	96
Nürnberger Bratwurst	99
Rheinische Bratwurst	98
Thüringer Rostbratwurst	92
Winzer-Bratwurst	97

Brotaufstriche:

Eifeler Brotaufstrich	141
Fasskaninchen	140
Gepfeffertes Gänsehen	138
Griebi-Schmalz	137
Hausgemachtes vom Hähnchen	130
Hausgemachtes von Jan Maat	133
Herzhafter Schweinetopf	139
Knoblauchsalmal	137
Schmalzfleisch	134
Truthahn-Parfait	131

Gerichte mit Wurst:

Biergarten-Salat	147
Blaue Zipfel	145
Fleischkäse-Salat	147
Gänseburger	148
Himmel und Ääd	144



Gekochte Mettwurst und Zwiebelwürste:

Gekochte Bolheimer Mettwurst	100
Gekochte Hamburger Mettwurst	100
Hessische Bauernwurst	103
Zwiebelwurst	102

Sülzen und Schwartenmägen:

Arnolds Sülzwurst	110
Norddeutsche Sülzwurstschüssel	115
Pfälzer Saumagen	109
Rheinische Schüsselsülze	112
Rheinischer Schwartenmagen, grau	106
Rheinischer Schwartenmagen, rot	107
Tellersülze	111

Impressum

Bibliografische Informationen der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet abrufbar:
<http://d-nb.info/1009852574>

Blatzheim, Wilhelm (2011)
100% Wurst
Die leckersten Rezepte zum Selbermachen und Genießen.
Leipzig: Draksal Fachverlag
ISBN 978-3-86243-013-0
1. Auflage 2011

Verlag

Draksal Fachverlag
Postfach 10 04 51
D-04004 Leipzig
Deutschland

Projektleitung

Carina Heinrich

Redaktion

Petra Schönhöfer

Layout & Satz

Stanley Baumgarten, Katja Krüger,
Jan Löffler

Gesamtherstellung

Draksal Fachverlag GmbH

Cover

Stanley Baumgarten, Jan Löffler

Logo

Thomas Seppelt

Lektorat

Carina Heinrich, Sonja Bufe

Make-up

Stefanie Behrens

Küchenstudio

la cucina | Kochschule & mehr,
Remagen

Bildnachweis/Fotos

Foodfotografie

Food-Foto-Köln Jürgen Holz

Foodstyling

Stephan Krauth
Ralf Meuser

Peoplefotografie

Ruprecht Stempell

Foto-Assistenz

Martin Wickenhäuser

Fotolia

10, 14, 16, 19, 20-21, 23, 50-55, 153

iStockphoto

26, 142, 147, 137

Das Werk einschließlich all seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ohne Zustimmung des Draksal Fachverlages ist unzulässig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung, Mikroverfilmung, Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Die Methoden, Gedanken, Tipps, Empfehlungen und Anregungen in diesem Werk stellen die Meinung bzw. Erfahrung des Autors dar. Sie wurden nach bestem Wissen und Gewissen des Autors und mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt. Der Leser ist jedoch weiterhin selbst verantwortlich für sein Tun und Lassen. Somit erfolgen die Angaben in diesem Buch ohne jegliche Gewährleistung oder Garantie des Autors, des Verlages oder seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden. Eine Haftung für eventuelle Nachteile oder Schäden ist ausgeschlossen.

1.–20. Tausend 2011

© 2011 Draksal Fachverlag GmbH
www.draksal-verlag.de

Entdecken Sie puren Wurst-Genuss – mit diesem Buch!



Wurstliebhaber aufgepasst! Fleisch ist Ihr Gemüse und Selbstgemachtes schmeckt Ihnen am besten? Dann werfen Sie die Schürze über und legen Sie los. Für noch mehr Spaß genügt ein Griff zum Telefon. Laden Sie Ihre Freunde ein, und die Wurst-Party kann beginnen.

Dieser Ratgeber zeigt Ihnen, wie Sie gemeinsam zu Hause die leckersten Würste herstellen. Schnell und spielend leicht – da lässt das Fleischvergnügen nicht lange auf sich warten! Und das Tollste: Sie bestimmen selbst, was in die Wurst kommt. Saftiges Fleisch und ausgewählte Zutaten, sonst nichts. Für den urwüchsigen Genuss wie frisch vom Hausschlachter. Mmmh, das schmeckt ... Also, bringen Sie Leben in die heimische Küche und entfachen Sie Ihre Wurst-Leidenschaft!



Zum Anbeißen Großer Rezeptteil mit unwiderstehlichen Fotos

Verlockend vielseitig Von deftig-knackigen Würsten bis zu hauchfeinen Pasteten

Ganz natürlich Alles frei von Geschmacksverstärkern und Zusatzstoffen

Üppig aufgetischt In fröhlicher Runde schlemmen

Meisterhaft Die besten Tipps aus 50 Jahren Erfahrung – jetzt als Buch für Sie!

978-3-86243-013-0



9 783862 430130

17,95 € [D] | 18,50 € [A]

© 2011 Draksal Fachverlag, Leipzig
www.draksal-verlag.de