

Rohpolnische Wurst



Zutaten je Kg:

- Wir nehmen dazu 50% Schweinebauch und 50% Rinderbratenfleisch
- 20g Pökelsalz
- 5g Grob gemahlene Schwarzen Pfeffer
- 1g Koriander (Trockene Fertigmischung)
- 2g Rohrzucker
- 1 Knoblauchzehe (je Kg mitwolfen um es gleich besser zu verteilen)



Zubereiten und Wolfen:

1. Das Fleisch Gemischt (Rind und Schwein) in streifen schneiden so dass es in den Fleischwolf besser rein passt.
2. Das Fleisch ordentlich mit den restlichen Gewürzen VOR dem Wolfen durchmischen.
3. Das Gesamte Fleisch und Gewürze mit eine 4-5mm Lochscheibe wolfen
4. Am Schluss alles noch mal richtig durchkneten bis es Klebrig wird.



Abfüllen in den Darm

1. Füllen Sie nun das Hack ohne Luft in den Schweinedarm, Darmgröße 28-30.
2. Füllen Sie immer ca. 1 Meter lange Würste ab, drücken sie mit zwei Händen immer bei ca. 20cm den befüllten Darm ab und umschlagen die ca. 20cm Wurst 3 mal, Fertig sind die Würste, (Arbeitserleichterung).
3. Hängen Sie nun die Würste für ca. 2-3 Tage bei maximal 15 Grad ab. Manche hängen die Würste gar nicht ab.



Räuchern mit unserm Kaltrauchgenerator Typ: Big-Smo

1. Hängen Sie die Würste in den Räucherschrank und schließen Sie unser Kaltrauchgenerator an.
2. Befüllen Sie unseren Kaltrauchgenerator mit 3-10 mm Buchenspäne und zünden Sie ihn an. Lassen Sie zwei Füllungen vom Kaltrauchgenerator auf niedrigster Stufe der Pumpe durchlaufen, das sind in der Regel 6-8 Stunden, nach mindestens 4 Stunden Pause wiederholen sie das Ganze noch einmal, das sollte reichen. Natürlich je nach Geschmack. (kleiner Tipp: Geben Sie in der aller letzten Stunde ca. 40-50 Grad in Ihren Räucherschrank, damit die Würste eine schöne Goldig - Rote Farbe bekommen).
3. Je länger die Wurst hängt, desto trockener und knackiger wird sie.



Viel Spaß euch!
Euer Smo-King Team