

Carsten Bothe

WURSTEN LEICHT GEMACHT

Technik, Rezepte, Genuss

Land 
& WERKEN

HEEL

Inhalt

Vorwort 4

I Theorie

Geräte, Werkzeuge und Hilfsmittel 7

| | |
|--------------------------|----|
| Fleischwolf | 9 |
| Der richtige Wurstfüller | 15 |
| Messer | 18 |
| Räuchermöglichkeiten | 25 |
| Dosenverschlussmaschine | 27 |

Därme, Dosen und Gläser 29

| | |
|--------|----|
| Därme | 31 |
| Dosen | 33 |
| Gläser | 35 |

Die wichtigsten Zutaten 39

| | |
|---------------------|----|
| Fleisch | 40 |
| Gewürze und Kräuter | 51 |

II Rezepte

Frische Waren 59

| | |
|---------------------------|----|
| Grundrezept Schweine-Mett | 60 |
| Tartar | 64 |
| Frikadellen | 66 |
| Cevapcici | 70 |

Bratwürste 73

| | |
|------------------------------|----|
| Grundrezept Bratwurst | 74 |
| Thüringer Bratwurst | 84 |
| Boerewors nach Art der Buren | 86 |
| Bratwurst Nürnberger Art | 88 |
| Merguez | 90 |
| Chorizo | 92 |
| Bregenwurst | 94 |
| Coburger Bratwurst | 96 |

Mettwurst und Salami 99

| | |
|---|-----|
| Grundrezept Mettwurst | 100 |
| Ahle Wurst | 116 |
| Thüringer Knackwurst – wie räuchert man? | 118 |
| Fenchel-Salami mit Edelschimmel | 122 |
| Pfefferbeißer | 126 |

Kochwürste 129

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Grundrezept Kochwurst – Leberwurst | 130 |
| Dünne Leberwurst | 138 |
| Knappwurst | 140 |
| Grundrezept Kesselbrühe | 143 |
| Westfälische Grützwurst | 144 |
| Blutwurst | 146 |

Adressen 158

Vorwort

Liebe Leser,

in den letzten Jahren hat mit der Barbecue-Bewegung das Interesse an hochwertigen und geschmackvollen Fleischprodukten einen ungeahnten Aufschwung erlebt. Wer in seiner Freizeit trocken gereiftes Rindfleisch „low and slow“ im Smoker zubereitet, der möchte auch zwischendurch in eine würzige Mettwurst beißen oder mal etwas anderes auf den Grill schmeißen als die üblichen gebrühten Bratwürste – bei uns nur liebevoll „Leichenfinger“ genannt. Dabei ist es so einfach, eine grobe Bratwurst nach eigenen Vorstellungen zu fertigen. Die Ausrüstung schlägt mit weniger Geld zu Buche, als der Luxus-Premium-Grill, der für die Zubereitung des Grillfleisches Verwendung findet. Außerdem sollen auch die weniger edlen Teile der „Steak-Rinder“ gegessen werden. Das hat etwas mit Ethik, Verantwortung und Nachhaltigkeit zu tun. Was liegt da näher als das zu machen, was Generationen vor uns schon praktiziert haben: Wurst aus den Teilen herzustellen, die sich nicht für Braten oder Steak eignen.

Beim Schwein ist das nicht anders, auch hier sind nicht alle Teile zum Grillen geeignet, aber wenn ein Tier schon sein Leben gegeben hat, dann haben wir auch die moralische Verpflichtung, es so weit wie möglich zu nutzen. Durch die Herstellung von Würsten lässt sich das Fleisch auch für schnelle Mahlzeiten verwenden, ein Pfefferbeißer und ein Brötchen sind ein willkommener Snack zwischendurch. Hausgemachte Wurst ist auch ein willkommenes Geschenk und komischerweise attraktiver als ein Glas Marmelade, vermutlich, weil in vielen Haushalten Marmelade eingekocht, aber keine Wurst gemacht wird.

Leider gibt es im deutschsprachigen Raum nur wenig Literatur zu dem Thema und was im Internet so kursiert, sind meist aus dem Amerikanischen übersetzte Rezepte, die den heimischen Geschmack nicht unbedingt treffen. Was liegt da näher als eine kurze und trotzdem detaillierte Anleitung zusammenzustellen, wie man mit wenig Aufwand und Maschineneinsatz zu einer eigenen Wurst kommt.

Deutschland besitzt eine besondere Wurstkultur, die sich nicht nur auf Bratwürste beschränkt. Viele Kochwurstsorten in Gläsern und im Naturdarm legen ein beredtes Zeugnis davon ab. Aber auch der Blick über den Tellerrand soll hier nicht unterbleiben und so gebe ich Ihnen neben den regionalen Spezialitäten aus unserer Heimat auch einen bunten Strauß an Rezepten aus aller Welt an die Hand, damit der heimische Speiseplan mehr umfasst als Mortadella und „einfache“ Fleischwurst. Für die Rezepte haben wir uns auf die Grundeinheit „1 kg Masse“ festgelegt und die Zutaten in Gramm angegeben. Dabei handelt es sich um wirklich ausgewogene Gramm, es ist nicht sinnvoll, mit nur einem Kilogramm Masse zu beginnen, denn es bleiben bei größeren Wurstfüllern und Fleischwölfen locker 300–500 Gramm Masse in den Maschinen hängen, die nicht gefüllt werden können. Die Angabe von grammgenau abgewogenen Gewürzen auf ein Kilogramm Fleisch ist sowohl bei Handwerksmetzgern als auch in der Industrie üblich und bewährt. Das Umrechnen auf größere Mengen oder „krumme“ Zahlen ist damit einfach und sicher möglich und führt zu dem gewünschten Erfolg. Freuen Sie sich auf jede Menge delikate Würste und andere Zubereitungsarten. Der Anfang ist nicht schwierig. Die Rezepte steigern sich im Schwierigkeitsgrad von vorne nach hinten. Also fangen Sie einfach vorne an und arbeiten Sie sich Schritt für Schritt durch das Buch, dann sind Sie am Ende ein Hobbywurstler, der sich hinter Industrieware nicht zu verstecken braucht.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Lesen und natürlich auch beim Wursteln!

Herzlichst, Ihr



Carsten Bothe