

Einwandfreie Fleischqualität macht selbstgemachte Würste zu einem besonderen Genuss

In der Schweiz sind Würste kulinarische Aushängeschilder. Es gibt viele einmalige Rezepte, mit denen Metzger und Bauernfamilien ihre Würste herstellen. Wer für den Eigenbedarf seine Tiere in einem Metzgereibetrieb oder durch einen Störmetzger bei einer Hausschlachtung Metzger lässt, weiss, dass bei seinem Tier nicht nur zwei Filets, sondern unter anderem auch etliche Kilos Wurstfleisch und Speck anfallen. Was liegt näher, als verschiedene Würste selber herzustellen oder herstellen zu lassen.

Gute Teamarbeit bewährt sich beim Würsten

Würste werden in drei Gruppen eingeteilt: Koch-, Brüh- und Rohwürste. Sie unterscheiden sich neben dem Aussehen, der Konsistenz und dem Geschmack vor allem in der Art der Herstellung voneinander. Zu den Kochwürsten werden z. B. Blut-, Leberwürste und Schwarzenmagen gezählt. Zu den Brühwürsten gehören z. B. Schübli-



ge, Saucissons, Zungenwürste, Cervelats, Bratwürste und unter die Gruppe der Rohwürste fallen z. B. Rauchwürste, Salami, Mettwürste.

In erster Linie muss für einwandfreie Fleischqualität gesorgt sein, aber auch für qualitativ gute Gewürze und grösste Sauberkeit bei der Herstellung. Der Fleischwolf sollte ganz scharfe Messer haben, sonst lassen Sie das Fleisch besser beim Metzger durchdrehen. Fleischwolf und Wurstfüllmaschine können auch gut unter Bauernfamilien ausgetauscht werden. Wer Würste herstellt, muss alle Zutaten bereitstellen, damit zügig vorwärts gearbeitet werden kann. Gute Teamarbeit bewährt sich beim Würsten.

Berechnungen zeigen, dass Würsten für den Eigenbedarf durchaus lohnenswert ist. Es ist aber der Zweig in der Selbstversorgung im Bauernhaushalt, wo sehr viel Fachwissen und ideale Bedingungen auch für die Lagerung vorhanden sein müssen, damit die Gaumenfreude mit

diesen Hausspezialitäten perfekt ist.

Rezept für Schweinsbratwürste

80 % Wurstfleisch vom Schwein, etwas durchzogen (z.B. 8 kg)
20 % Wurstfleisch vom Rind, mager (z.B. 2 kg)
2 kg Wurstbrät

Gewürze pro kg Wurstmasse:

18 - 20 gr Salz
1 gr Pfeffer
1 gr Muskatnuss
1 gr Majoran
1 gr Koriander
1 gr geröstetes Zwiebeln

1. Das kalte Fleisch wird mit der Fleischhackmaschine durch die 3-mm Scheibe gedreht, gewürzt und zusammen mit dem Wurstbrät sehr gut geknetet. Die Wurstmasse wird mit Hilfe der Wurstfüllmaschine in vorbereitete Schweinsdärme eingefüllt.

Die Schweinsbratwürste können direkt angebraten und auf

den Tisch gebracht werden oder nach Belieben werden sie zuerst noch ca. 20 Minuten bei 70° C geschwelt. Wenn die Würste als Vorrat tiefgekühlt werden, ist das Schwellen empfehlenswert.

Silvia Hohl,
LZSG Rheinhof Salez

Weitere Rezepte finden sich in der Neuauflage des Ordners «selbstgemacht - eingemacht - feingemacht, Verarbeitung von Lebensmitteln für die Selbstversorgung». Der Ordner inklusive Rezept-CD kostet 79 Franken, die Kapitel gibt es auch einzeln als Broschüre. Broschüre «Fleisch», 46 S., Fr. 16.-. Bestellen unter www.agridea.ch oder Tel. 052 354 97 00

