

# Tipps und Tricks zum Wursten

Die Tipps und Tricks wurden von Marianne Heiss bei einem Bratwurstworkshop bei Fa. Nemptz (Böheimkirchen) zusammengestellt:

Wusstet ihr,

...das Fleisch soll ca. null Grad haben, damit das Fleischschnittbild top ist (d.h. Fleisch lässt sich dann besser in Würfel schneiden)?

... die Salzmenge beträgt 1.8 bis 2% der Gesamtmenge?

...Fleischwolf einfrieren reduziert Wärmeentwicklung?

... 20% der Fleischmasse beträgt der Speckanteil?

... beim Wolfen anfangs einen Schluck Mineralwasser (oder noch besser Wein) in den Fleischwolf reinleeren und erst dann das Fleisch reinstopfen. Eventuell zwischendurch auch wieder etwas von der Flüssigkeit (dadurch rutscht es leichter rein)?

... wenn das Fleisch zu warm (über 11 Grad) wird, schmiert es und wird nicht leicht weiterbefördert?

... Reste im Fleischwolf WIRKLICH Abfälle sind (Sehnen, Knorpeln...) und nicht zur Masse dazu gegeben werden sollen?

... vor dem Wolfen das Fleisch mit Gewürzen vermischen?

... vor dem Wolfen das Fleisch eventuell noch ein paar Stunden in den Tiefkühler geben, damit die Temperatur nochmal runtergesenkt wird?

... Bindemittel für zuhause Eier, Stärkemehl, Kartoffelpüreepulver oder pürierte Schwarten (Schwarten werden lange ausgekocht) sind?

... (zb für Selchwürste) statt Kochsalz wird Nitritpökelsalz verwendet fürs Umröten und die Fleischmasse soll 3-4 Stunden

stehen gelassen werden?

... für Trockenwürste wird KEIN Bindemittel/Ei/Wasser (wenn Wasser, dann nur sehr wenig) verwendet?

... Bindemittel erst kurz vorm Kneten untermischen?

... Bindemittel sind auf 1kg Fleischmasse zb 1-2 Eier oder 6 Eßlöffel Stärkemehl bzw Kartoffelpüreepulver?

... ordentlich und fest die Masse kneten. Je fester geknetet wird umso besser wird das Eiweiss herausgearbeitet? Dadurch lassen sich die fertigen Würste besser schneiden und zerfallen auf der Zunge nicht ...

... ein- oder zweimal faschieren ist Geschmackssache: mit einmal faschieren wird die Wurstfülle gröber und lockerer und mit zweimal kompakter?

... übriggebliebenen, sauberen Darm/Saitling NICHT einfrieren (reisst dann)?

... sauberen Darm in nen Kübel geben und mit Salz komplett bedecken u kühl lagern (hält eeeeeewig 😊 ☐)?

... die Wassertemperatur beim Brühen beträgt 80 Grad für 30 Minuten, danach mit kaltem Wasser die Würste rasch abkühlen lassen, damit diese prall u schön bleiben? Erst dann vakuumieren/einfrieren/grillen/braten

... Gewürze/Obst/Käse nach Belieben verwenden, aber zuviel Salz u Cayennepfeffer regt zum Trinken an?

... für Käsekrainer 35% Emmentaler dazugeben, selchen, kochen, braten.

... selbstgemachte Würste einfach anders schmecken? 😊

---

# Kroketten – Variationen

## Rezept 1 – zur Verfügung gestellt von Katharina Bühringer

### Zutaten für vier Personen:

500 g Kartoffeln

2 Eigelb

2 EL Mehl

1 1/2 TL Salz

### *Zum Panieren:*

1 Ei

4 EL Mehl

Paniermehl

Fett zum frittieren

### **Zubereitung:**

Kartoffeln kochen, anschließend schälen und ausdampfen lassen.

Durch den Fleischwolf mit kleinster Scheibe geben. (Alternativ Kartoffelpresse)

Auskühlen lassen und mit den anderen Zutaten mit dem K-Haken vermischen.

Die Masse zu Würsten formen und in gewünschter Größe abschneiden (z.B. mit Tupper Multipresse oder mit Wurstfüller vom Fleischwolf).

Kroketten zuerst in Mehl dann Ei und zum Schluss in Semmelbröseln wenden.

In heißem Öl bei 180° frittieren

## Rezept 2 – zur Verfügung gestellt von Pia Bachfischer-Straub

**Zutaten:**

500g mehlig kochende Kartoffeln  
2 Eigelb  
Ca. 30g Kartoffelstärke  
30g Butter flüssig  
Ca. 2TL Salz  
Wenig Pfeffer  
Wenig Muskat

**Zubereitung:**

500g mehlig kochende Kartoffeln  
mit Schale weichkochen, etwas auskühlen lassen, schälen, im  
Fleischwolf mit der feinen Scheibe durchlassen, dann mischen  
mit:

2 Eigelb  
Ca. 30g Kartoffelstärke  
30g Butter flüssig  
Ca. 2TL Salz  
Wenig Pfeffer  
Wenig Muskat

Mit dem Wurstfüller gross ausgeben und in ca 6 cm lange Stücke  
schneiden oder von Hand formen. Mir liegt von Hand besser,  
dann kann ich die Masse weicher machen und sie werden  
fluffiger.

Zum Panieren in Eiweiss und anschliessend in Semmelbrösel  
wenden.

In Öl bei 180°C frittieren.

Funktioniert auch mit Pellkartoffeln vom Vortag...

---

# Arancini – Original italienisches Rezept für frittierte Reisbällchen mit Hackfleischfüllung

Rezept von Kenwoodcookingclub.it und von Vanessa Santagapita ins Deutsche übersetzt.

Benötigtes/ Anwendbares CC – Zubehör:

Kochröhrelement, Flexirührer, Waage, Fleischwolf, Passiergerät, Würfler, feine Reibe für Parmesan, Multi

Zutaten für 4 Personen

## **Zutaten:**

*Ragù (Bolognese):*

100g Pancetta

200 g Gemüse: kleingewürfelte Karotten, Zwiebeln und Sellerie

200g Rindsfaschiertes (Hack)

200 g Schweinsfaschiertes (Hack),

400 g Pelati (geschälte Tomaten) aus der Dose (oder selber passiert)

100 g Tomatenmark

20 g Butter

30 g Olivenöl

200 g Rotwein

500g Fleischfond

50 g 00 Mehl (Deutsches 405)

2 Lorbeerblätter

2 Gewürznelken

Salz und Pfeffer

### *Reis:*

500g Carnarolo Reis

80 g gewürfelte Pancetta

1 mittelgroße, in Scheiben geschnittene Zwiebel

3 EL Olivenöl

1,5 l Fleischsuppe

50 g Butter

130 g Parmesan

100g Mozzarella

250 g Ragú,

100g 00 Mehl (405er in Deutschland)

3 große Eier

2 l Olivenöl zum frittieren

### **Zubereitung:**

Das Gemüse bei 98°, Geschwindigkeit 1, kochen. Pancetta, Butter und Gemüse in den Topf geben und für 4 min. kochen- evtl. einen Löffel Wasser zugeben.

Das Fleisch anbraten und dann zum Gemüse geben.

Bei 110° einige Minuten weiterbraten und mit Rotwein ablöschen.

Weitere Zutaten : Gewürze und Mehl einrieseln lassen, nach 1 Min. die Pelati, das Tomatenmark, etwas Salz und Pfeffer zugeben. Bei 100 Grad – Rührintervallgeschwindigkeit 3 rühren lassen. Die Hälfte der Suppe zugeben, Lorbeer und Gewürznelken dazugeben.

60 Min mit Hitzeschutz köcheln lassen.

Inzwischen das Risotto kochen. (Mit Flexi, 98 Grad,

Geschwindigkeit 1: Zwiebel und Pancetta anbraten, zuerst Reis, dann Suppe zugeben und 13 Min. Geschw. 3 Kochmodus) köcheln lassen.

Arancini formen:

Mit 80g Reis Kugel formen, etwas plätten, in die Mitte ein Stück Käse und ein TL Ragú geben, Kugel gut schließen, fest drücken und zu einer Birne formen.

Frittieren:

Kugeln mit Mehl, Eier und Brösel panieren. Öl auf 176° erhitzen und die Arancini einzeln frittieren, bis sie goldgelb sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen und gleich servieren.

---

## Kärtner Kasnudel



Fotos Claudia Reichmann

Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Reichmann

**Zutaten:**

800 g mehliges Kartoffel gekocht

1000 g Bröseltopfen (ich denke es ist in DE grober Quark oder so)

2 mittlere Zwiebeln mit

1 Knoblauchzehe beides fein gehackt und gedünstet

Salz und ganz wichtig

2 Pkg Nudelminze (grüne Minze)

evtl. Kerbel (den lass ich weg, da wir den Geschmack nicht mögen)

**Zubereitung:**

Ich lasse die Kartoffeln und den Topfen durch den Fleischwolf und gebe die restlichen Zutaten dazu, das ganze lasse ich noch ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen.

Kleine Bällchen formen.

Nudelteig vorbereiten und rasten lassen.

Nudelteig auswalken oder durch die Pastawalze bis Stärke 4 durchlassen, Kreise ausstechen, leicht auseinander ziehen, ein kleines Bällchen in die vordere Hälfte geben und krendeln.

Gutes Gelingen!

---

# Reibevorsatz für den Fleischwolf – Zubehörvorstellung

Zubehörvorstellung Katharina Karner: Reibevorsatz für den Fleischwolf AT950





Hier: Reiben von Mandeln/Fotos von Katharina Karner

Anschluß: vorne (Niedertourenanschluss) auf Fleischwolf AT950



Ich möchte euch den Reibevorsatz für den Fleischwolf vorstellen. Es ist ein kleines feines Teil und eignet sich zum Reiben von Nüssen, Brösel, Schokolade, Hartkäse.

Es sind 3 Teile: ein Spritzschutz, die Reibe und die Förderschnecke.



---

## Türkische Pide – Variationen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Aldona Led/Rezept 1

### Rezept Nr. 1 von Aldona Led

Für 6 Stücke

#### Zutaten:

*Teig:*

300 g Mehl

1 Pck Trockenhefe

1 Tl Salz

5 El Olivenöl

Ca. 250 ml lauwarme Wasser ( wenn der Teig knusprig sein soll, dann zur Hälfte mit Milch, dann wird es ein bisschen weicher )

*Belag Hackfleischmasse :*

300 g Hackfleisch (ggf. mit Fleischwolf gewolft)

Petersilie

1 rote Paprika

2 Zwiebel

2 Knoblauch

2 El Tomatenmark oder Paprikamark

2 Tomaten

Salz , Pfeffer , Paprikapulver

Peperoni

Zusätzlich nach Belieben: Peperoni, Tomaten, Salami, Mozzarella, Feta...

*Zum Bestreichen:*

Ei

flüssige Butter

### **Zubereitung:**

Im Kessel mit Knethaken einen geschmeidigen Teig herstellen und ca. 45 Minuten in der CC bei 38 Grad gehen lassen, bis das Volumen sich deutlich erhöht hat.

Die Zutaten für die Hackfleischmasse mit dem K-Haken zusammenrühren.

Den Teig nochmal durchkneten und 6 kleine Kugeln formen. Diese zu einer Zunge ausrollen (ggf. mit Pastawalze) und mit der Hackfleischmasse belegen.

Bei Ober-/Unterhitze backen 180 Grad für 30 -35 min

Gleich nach dem Backen den Teig mit Butter bestreichen.



## Rezept Nr. 2 von Hülya Braun

Zutaten:

*Teig*

ca.150 ml Sprudel

150 ml lauwarme Milch

1/2 Würfel Hefe

1 Prise Zucker

900 g Weizenmehl

1 TL Salz

2 EL 3,5% Naturjoghurt

2 EL Sonnenblumenöl

*Füllung*

500 gr Hackfleisch

2-3 Zwiebel

Jeweils rote und grüne Spitzpaprika

1-2 gehackte Tomaten

Gehackte Petersilie nach Wunsch

1-2 Esslöffel Tomatenmark

und/oder Paprikamark

2 Esslöffel Margarine (damit sich Hackfleisch beim Backen nicht zusammen zieht).

Gewürze nach Wahl

Ich nehme Salz Pfeffer Paprika

Bestreichen könnt ihr die Seiten mit Ei/Milchmischung.

**Zutaten:**

wie Rezept Nr. 1

---

## Griechische Bratwurst



Fotos von Sä Rah

Rezept von hier <https://bbqpit.de/griechische-bratwurst/>, von Sä Rah ausprobiert und auf CC umgesetzt:

Wir haben zum Testen die Menge etwa halbiert:  
Rezept für 12 Würstchen:

**Zutaten:**

1,2 kg durchwachsenen Schweinenacken

100 g Feta

75 g eingelegte gegrillte Paprika

6 schwarze Oliven

6 EL Magic Dust. (Rezept siehe Chefkoch.de) statt Smoking Zeus BBQ-Rub im Original-Rezept

2 Eier

3-4 m Schweinedarm 28/30 (war allerdings viel zu viel) Da wir die im Rezept vorgeschlagene Gewürzmischung nicht hatten, haben wir eine sehr gern von uns genutzte Gewürzmischung genutzt. Nicht besonders griechisch, aber sehr würzig. Ich wollte ursprünglich nach dem Testen des Bräts die griechischen

Gewürze hinzugeben, aber da es uns so geschmeckt hat haben wir es gelassen.

### **Zubereitung:**

Den Schweinenacken haben wir gewürfelt und durch den Fleischwolf gelassen.

Hierfür haben wir die mittlere Lochscheibe verwendet. Die anderen Zutaten haben wir gewürfelt und dann mit dem gewolften Fleisch und dem K-Haken vermenegt.

Anschließend haben wir den Wurstfüllaufsatz dran gemacht und mit dem Wursten begonnen.

Hierfür haben wir den Darm komplett aufgezogen und am Ende einen Knoten drauf gemacht. Dann haben wir auf Stufe 3-4 das Fleisch durchlaufen lassen. Als das Fleisch komplett durchgelaufen war, haben wir die Würste auf die gewünschte Größe abgedreht.



# Hundeleckerlies für Allergiehunde

Rezept von Birgit Lechner

## Zutaten:

1 x Entenbrust  
2 Eier  
1 Esslöffel Öl  
2 Packungen Amarant

## Zubereitung:

Die Ente hab ich durch den Fleischwolf gelassen ohne Haut, geht nicht durch.

Rest alles mit dem K-Haken 2 min durchgeknetet und aufs Blech streichen, wie die [Leckerlies mit Karotte](#).

Im Backofen 30 min auf 150 °, Messer in die Tür und Auskühlen lassen (am besten übernachten drin lassen, dann trocknen die richtig aus) .

Schmeckt auch unserem Hund ☐ sehr gut.

## Alternative:

Portionierung mit Verwendung von Wurstfüller zum Fleischwolf, vgl. hier:





Fotos von Birgit Lechner

---

## Hundekekse mit Karotten und Banane



Rezept und Fotos von Birgit Lechner

### **Zutaten:**

4 Karotten

1 Banane

Vollkornmehl nach Bedarf (ca. 350-400 gr)

1 EL Öl



### **Zubereitung:**

4 Karotten und eine Banane in den Multizerkleinerer mit Messer geben und zerkleinern.

Danach mit Vollkornmehl und einem Esslöffel Öl mit dem K-Haken zu einem festen Teig kneten. Mehlmenge so dosieren, dass es ein mürbteigähnlicher Teig wird.

Dann für eine halbe Stunde bei 150 Grad in den Ofen (vorher ggf. in kleine Portionen unterteilen, siehe Foto). Danach einfach ein Messer in die Tür und auskühlen lassen.

Halten in einer Tupperdose bis sie gefüttert sind (müssen aber gut durchgetrocknet sein). Kinder essen die auch gerne.

### **Alternative:**

**Portionierung mit Verwendung von Wurstfüller zum Fleischwolf, vgl. hier:**



### **Tipp:**

*Man kann auch anderes Obst dazu geben, oder Hühnerleber*

*gemahlen geht auch sehr gut.*

---

## Tipp: Semmelbrösel mit Fleischwolf



Fotos und Beschreibung von Christina Schröder

### **Zutaten:**

Trockenes Brot

### **Zubereitung:**

Zuerst wurde es mit feiner Scheibe versucht, das war zu mehlig.

Mit der mittleren Scheibe wurde es perfekt.

Wer sehen möchte, wie man mit dem Multizerkleinerer Semmelbrösel herstellt, bitte hier schauen: [Semmelbrösel mit Multizerkleinerer](#)



*Foto Christina Schröder*

Tipp Gisela M.: Man kann auch um den Fleischwolf vorne eine Tüte klemmen (mit Gummi befestigt. Dann staubt es nicht und die Semmelbrösel werden direkt verpackt)