Teewurst – Variationen

Foto von Claudia Kraft

1. Rezept Inspiration von TM-Rezeptewelt und entdeckt von M. Mohr/Backen und Kochen mit Kenwood/Facebookgruppe

Zutaten:
250 g Schinkenwürfel
100 g Lachsschinken
1 Teelöffel mildes Paprikapulver

Zubereitung:
Schinken und Paprikapulver im Multizerkleinerer mit dem Messer pürieren (Anmerkung ca. 3-4 Minuten, mit Spatel ein paar Mal herunterschieben).

Butter in Würfel schneiden, dazugeben und ebenfalls mit zerkleinern.

Schon fertig!

Und hier auch noch Fotos von den Zutaten von Claudia Kraft:

2. Rezept von Manfred Cuntz

Hier mal die Fleischzusammensetzung für eine gescheite Teewurst:
40% Rindfleisch
33% Schweinefleisch
17% kernigen Speck
2% Kalbfleisch
8% Bauch

- Als Gewürze benutzt man pro Kg:
  24-26 g Pökelsalz
  1-1,5 g weissen Pfeffer
  1-1,5 g Rosenpaprika
  0,6 g Piment
  0,4 g Kardamom
  0,6 g gemahlene Senfkörner
  und als Verfeinerung Jamaika Rum**Zubereitung:**
  Zweimal durch die kleinste Scheibe wolfen und zusätzlich für das ganz Feine noch ein paar Runden kuttern. Abfüllen in räucherfähige Kunstdärme, (nicht jeder Kunstdarm ist auch räucherfähig), bitte mit ca 20-22° C räuchern.