

# 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 Kartoffelpürreepulver?

... 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 auskühlen 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? 😊