

Salsiccia

Zutaten für 12-14 Würste à 180g

Würzmischung für 2.5 kg Fleisch

4	EL	Pfefferkörner, schwarz (10g)	
3	EL	Fenchelsaat (9g)	
2	EL	Koriandersaat (5g)	Pfeffer, Fenchel und Koriander leicht anrösten, dann fein mörsern.
2	TL	Chiliflocken	
3	TL	Piment d'Espelette	
2	TL	Paprika, edelsüss	
2	Prisen	Muskatnuss, gemahlen	
45	g	Salz	
1	TL	Zucker	Alle Zutaten miteinander vermischen.

Wurstmasse

800	g	Schweinehals	
800	g	Schweineschulter	
900	g	Lardo (weisser Speck)	Schwarte entfernen und alles Fleisch in passende Stücke für den Fleischwolf schneiden.
1		Zitrone	Schale zum Fleisch abreiben.
2	Zehen	Knoblauch	Grob hacken, zum Fleisch geben. Würzmischung zum Fleisch geben und gut vermengen. Die Hälfte der Fleischmasse mit der 4mm Lochscheibe wolfen. Restliches Fleisch mit der 7.5mm Scheibe wolfen. Wurstmasse mit dem Knethacken der Küchenmaschine etwa 5 Minuten kneten bis eine homogene Masse entstanden ist.
10	m	Schweinedarm 28/30 oder 30/32	Darm ½ Stunde in kaltem Wasser einlegen, dann auf den Füllstutzen der Wurstpresse aufziehen. Den Darm nun möglichst ohne Lufteinschlüsse befüllen, nach etwa 16 cm Wurst abdrehen und weiter füllen bis die ganze Masse aufgebraucht ist.

Tipp

50	g	Getrocknete Tomaten in Öl	Abtropfen lassen und anstelle von Chili mit dem Fleisch wolfen.
----	---	---------------------------	---

