

wurst werkstatt

Stefan Wiesner
Monica Wiesner-Auretto



Brat- und Siedwürste
einfach selber machen

wurst
werkstatt

Stefan Wiesner
Monica Wiesner-Auretto

wurst werkstatt

Brat- und Siedwürste
einfach selber machen

Fotografiert
von Pia Grimbühler

Mit Lexikon der
Geschmackskombinationen
von Jimmy Studer

AT Verlag

Dieses Buch wurde realisiert mit freundlicher Unterstützung der Firma ®KitchenAid.

© 2015

AT Verlag, Aarau und München

Lektorat: AT Verlag

Fotos: Pia Grimbühler, www.piagrimbuehler.ch

Foodstyling: Vera Guala

Bildaufbereitung: Vogt-Schild Druck, Derendingen

Druck und Bindearbeiten: Westermann Druck, Zwickau

Printed in Germany

ISBN 978-3-03800-882-8

www.at-verlag.ch

Inhalt

7	Vorwort
8	Meine Wurst-Familiengeschichte
11	Esst Würste!
12	GERÄTE UND HILFSMITTEL
12	Waage
12	Messer
12	Fleischwolf
12	Universal-Küchenmaschine
15	Wurstfüller
15	Trichter
15	Mörser
15	Gewürzmühle
15	Kaffeemühle
15	Schere
15	Motorsäge
15	Räucherpistole
16	GRUNDZUTATEN
16	Salz
17	Nitritpökelsalz
17	Zucker, Honig, Melasse
17	Schärfe
17	Umami
18	Würzzutaten
18	Spirituosen, Liköre, Wein, Bier
19	Einlagen
19	Hölzer

20	Fleisch
20	Fett
22	Fische, Muscheln und Krustentiere
22	Gemüse
23	Tofu und Seitan
24	Därme
25	Andere essbare Hüllen
26	Nicht essbare Hüllen
30	GRUNDZUBEREITUNG
30	Durch den Fleischwolf drehen
30	Mischen
30	Füllen
30	Binden
36	Räuchern
37	Wurstzubereitungsarten
40	REZEPTE
176	LEXIKON DER GESCHMACKSKOMBINATIONEN
177	Geschmacksfamilien
182	Modifikateure
204	Biochemische Prozesse beim Kochen
206	Rezeptverzeichnis
208	Dank



Vorwort

Es war im Gasthof Rössli in den 1960er Jahren. Als kleiner Bub verrichtete ich im elterlichen Betrieb die Arbeit, die man einem Achtjährigen zutrauen konnte: Kartoffeln für Pommes frites schälen und schneiden, Büchsen auspacken und in die Gestelle stapeln, die Spargelspitzen nach oben, das Etikett nach vorne, dann die Kartonschachteln, in denen die Büchsen angeliefert worden waren, verbrennen. Wer keine Büchsenware konsumierte, galt damals als konservativ. Auf der Speisekarte standen Schnitzel und Pommes frites, das war damals etwas Besonderes. Das »Rössli« war eine Dorfbeiz, die auch bei Lastwagenchauffeuren beliebt war.

Meine Berufswahl wurde von keinem Berater diktiert. Ich begann die Kochlehre im »Château Gütsch« in Luzern auch deshalb, weil ich eines Tages den elterlichen Betrieb weiterführen sollte. Vorher absolvierte ich als Volontär das damals übliche Welschlandjahr, um Französisch zu lernen. Nach meiner Berufslehre arbeitete ich in verschiedenen Restaurants in Luzern, zuletzt bei Roman Stübiger im »Le Manoir«. 1984 kehrte ich nach Escholzmatt zurück und übernahm 1989 zusammen mit meiner Frau Monica Auretto den elterlichen Gasthof.

Das Gourmetrestaurant, das er heute ist, entstand nicht von einem Tag auf den anderen. Wie in jeder Lebensgeschichte sind es die ungeplanten und zufälligen Gegebenheiten, die allmählich zum Ziel führten. Einen großen Einfluss hatte aber mein Bedürfnis, alles von Grund auf selbst herzustellen, das Unverfälschte in der Natur zu suchen und mit der Ethik des Essens zu kombinieren. Ich betrachtete meinen Beruf immer als Handwerkskunst wie den von Bauer, Metzger, Müller, Bäcker, Käser, Weinbauer oder Schreiner. Sie sind meine Lieferanten, vor ihnen, ihrem Wissen und Können habe ich großen Respekt. Heute kommen meine Inspirationen für meine Gourmetmenüs aus Natur und Landschaft, Kunst, Geschichte und Kultur. Das verlangt auch die Verwendung regionaler Produkte. Zum Avantgardisten bin ich mit der Zeit geworden, weil ich immer weit über den Tellerrand hinausgeschaut

7
habe. Mit dem Wissen von Parfumeuren, Wildkräuterspezialisten, Drogisten und Förstern sind meine Handlungskompetenzen in neue Dimensionen vorgestoßen.

Meinen Gästen muss ich heute nicht mehr erklären, was ich mache. Sie vertrauen mir, und sie nehmen oft weite Reisen auf sich, um ins »Rössli« nach Escholzmatt zu kommen. Ich habe erreicht, dass mein Stil goutiert wird, auch wenn er nicht einfach verständlich ist und gerade weil er nicht auf Edelprodukten fußt. Es dauert seine Zeit, bis ein Gourmet versteht, dass ein mit dem Rost von Nägeln versetztes Büffelmilcheis ebenfalls eine Delikatesse sein kann. Geschmack kennt eben keine Kompromisse.

Heute arbeiten wir auf dem Niveau von 17 Gault-Millau-Punkten und 1 Michelin-Stern. Die Ironie der Geschichte: Als ich 1994 mit 12 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet werden sollte, habe ich zuerst aus Rücksicht auf Familie und Personal abgelehnt. Auf meinen Wunsch hin hat meine Frau dann aber tags darauf schriftlich dennoch die Annahme bestätigt.

Im Gegensatz zu einem Musiker mag ich keine Wiederholungen: Es gibt bei mir vier nach den Jahreszeiten ausgerichtete Gourmetmenüs pro Jahr, und diese konzipiere ich immer von Grund auf neu. So kann ich einem Gast nicht nur ein hervorragendes Esserlebnis bieten, er bekommt bei mir immer auch einen Einblick in mein Denken, meine Gedankenwelt.

Hier aber soll es in erster Linie und ganz allein um die Wurst gehen – ein oft unterschätztes und gering geachtetes Produkt, das der kulinarischen Fantasie jedoch eine wunderbare Spielwiese eröffnet und sich mit den Elementen der avantgardistischen Naturküche aufs Beste verbinden lässt. Ich hoffe, dass die Rezepte Sie zum Ausprobieren, Variieren und zu vielen eigenen gelungenen Wurstkreationen anregen.

Stefan Wiesner

Meine Wurst-Familiengeschichte

8 »Gut! Stopp! Gut! Stopp! ... Zurück!«

Diesen Rhythmus habe ich seit meiner Kindheit in den Ohren und im Blut. Es war der Takt der einst feuerroten mit rund fünf Kilogramm Wurstbrät gefüllten Stahl-Wurstpresse, die von Hand bedient werden musste. Meine Eltern haben, solange ich mich zurückerinnern kann, selbst gewurstet, und sie waren für ihre Würste weit herum bekannt.

Vaters Rezept: eine gute Fleischqualität, vier Handvoll von dem und vier Handvoll von diesem, einige Prisen von diesem und einen Schuss von jenem. Während des Würzvorgangs hat er immer und immer wieder vom Brät probiert. Und auch der »Kleine Stefan« durfte natürlich probieren. Seither weiß ich, dass das Brät auch roh, auf frisch gebackenem Brot, ein fantastischer Genuss ist.

Bevor es ans Würsten ging, musste die Wurstmasse hergestellt werden. Vater zerkleinerte das Fleisch in so große Stücke, dass sie gut durch den Fleischwolf gedreht werden konnten. Der »Wolf« war ein blaues sehr leistungsfähiges Tischmodell aus Gussaluminium, das später durch ein Tischmodell aus Chromstahl abgelöst wurde und – wen wundert's – bald wieder ersetzt werden musste. Seither leistet ein robuster Metzger-Fleischwolf zuverlässig seinen Dienst. Das gewolfte Fleisch wurde anschließend mit den erwähnten vier Handvoll von dem und vier Handvoll von diesem gewürzt und gut von Hand durchgemischt. Ein wahrer Kraftakt!

Als Nächstes wurden die in Salz gelagerten Därme außen und innen gründlich mit lauwarmem Wasser gereinigt. Damals gab es Trockendärme, die wild durcheinander in einem Sack mit Salz gepresst lagerten. Sie mussten zuerst entwirrt werden, wofür meine Eltern die ganze Länge der Küche benötigten. Danach war der ganze Küchenboden mit Salz bedeckt.

Mutter stand rechts an der Handkurbel der Wurstpresse, Vater links am Wurstrohr. Mutter war für das Drehen verant-

wortlich und Vater zuerst für das Aufrollen der Därme auf das Wurstrohr und dann für das Bestimmen der Wurstlänge.

»Gut!« bedeutete: Jetzt die Handkurbel drehen. »Stopp« die Handkurbel nicht mehr drehen und eine ganz kleine Rückwärtsdrehung machen, damit die Fleischmasse nicht von selbst nachgedrückt wurde. Der Befehl »Zurück!« bedeutete, dass der Wurstpresszylinder geleert war, der Handkolben umplatziert und hochgefahren werden musste, um den Zylinder neu füllen zu können. Nicht jeder durfte mitwürsten, denn Vater war der Meinung, das könne nicht jeder und müsse erst gründlich erlernt werden. Auch mich hat er es gelehrt. Die feuerrote Wurstpresse wurde schließlich pensioniert und von einer halbautomatischen Metzger-Wurstpresse abgelöst.

Die Würste, die meine Eltern herstellten, verkauften sie im Restaurant. Sie wurden »nature«, mit einer Sauce, etwa in Form eines Jus, und mit frittierten Zwiebeln serviert oder zusätzlich mit Rösti. In dieser Zeit machte ich meine Kochlehre und konnte meine Eltern davon überzeugen, die Zwiebeln vor dem Frittieren mit Mehl zu bestäuben, wodurch sie knuspriger wurden. Sie wurden dann im Weinkeller auf Blechen gelagert. Der ganze Keller roch nach Röstzwiebeln.

Meine wirtschaftliche Lage, nachdem ich das Restaurant übernommen hatte, erforderte ein zweites Standbein im Betrieb. Die Bratwürste und die Salami, die ich zu dieser Zeit auch schon produzierte, erschienen mir dafür ideal. Ich nahm Kontakt mit diversen Restaurants auf und bot ihnen meine Bratwürste zum Kauf an. An der Salami war ein namhaftes Comestibles-Geschäft in der Schweiz interessiert. So musste eine neue, noch bessere Wurstpresse angeschafft werden. Eine Frey-Compacta, die allerdings sehr teuer war. Dazu kamen Waagen und Klimaschränke. Um die erforderlichen Beträge aufzubringen, mussten nicht mehr benötigte Maschinen und Geräte und schweren Herzens auch mein Lotus Super Seven verkauft werden, mit dem ich unvergessliche Abenteuer erlebt hatte. Es war in meinen Zwanzigern mein

Die Erfindung der Wurst ist sehr alt. Schon die Griechen, die Römer und die Kelten sollen Würste hergestellt haben. Die Kelten kannten bereits geräucherte, gepökelte, ja sogar Bratwürste aus frischem Brät.

absolutes Traumauto, für das ich bei meiner Mutter einen Kredit aufgenommen und diesen Monat für Monat abbezahlt hatte.

Wie aber kamen die Würste zu den Kunden? Alle von mir geprüften Möglichkeiten stellten sich als unbefriedigend heraus, da es sich um Frischware ohne Konservierungsmittel handelte. Der Traum von meiner »Wurst-Artistik« als zweites Standbein des Geschäfts war damit geplatzt. Der Lotus war weg, aber die Neuanschaffungen waren noch da. So musste ich mich neu orientieren.

Ab diesem Moment habe ich meine ganze Kraft in die Gourmetküche gesteckt. Anfangs fehlte mir noch ein klares Konzept. Wenn sich jemand angemeldet hatte, öffnete ich den Kühlschrank meiner Mutter, in dem sich immer schöne Lebensmittel befanden, ging in den Keller in die großen Kühlräume, lief ums Haus, und aus dem, was ich gefunden hatte, wurde ein Menü gekocht.

Die Bauernbratwurst meines Vaters hatte ich im Repertoire behalten, grammgene rezeptiert und in »Vaters Wurst« umgetauft. Noch heute servieren wir sie im Restaurant, gebraten, mit einer Zwiebelsauce aus gerösteten Kalbsknochen und mit gebratenen kleinen Speckfahnen und 22-karätigem orangem Blattgold, nature oder mit der altbekannten Rösti. Aber meine erste echte Gourmet-Wurstkreation entstand aus der Not heraus. Gäste wollten noch einen zusätzlichen Gang. Da fiel mir nichts anderes ein, als Vaters Wurst zu nehmen, sie zu drei kleinen Würstchen zu formen, in Barolo zu dünsten und zu braten. Ich rannte hinter das Haus auf die Wiese des Nachbarn, pflückte Wiesenkräuter, arrangierte diese zusammen mit der Wurst und beträufelte das Ganze mit dem Trüffelöl aus dem Kühlschrank meiner Mutter und dem Barolofond (heute haben wir natürlich unser eigenes, selbst hergestelltes Trüffelöl). Seit jenem Tag ist in jedem meiner Menüs eine neue Wurstkreation enthalten.

Über die Jahre habe ich mich in Sachen Wurst weiterentwickelt, und so sind viele Sorten und viele Rezepte entstanden. Im Sommer 2014 habe ich meine Kochschule, das »Koch-Mysterium«, zum Leben erweckt, in der ich Wurst-Workshops anbiete. Seit ein paar Jahren schon geistert mir die Idee eines Wurstbuchs durch den Kopf, und nun ist es soweit.

Die Wurst, das Wursten hat für mich eine ganz eigene Logik und Bedeutung. Wurst ist der Inbegriff des Banalen, Gewöhnlichen, oft auch des Ungesunden: ein Abfallprodukt, Restever-

wertung, Armeleute-Essen. Mir aber gefällt dieses verschmähte Aschenputtel, es ist mir ein Anliegen, es in der Haute Cuisine wieder salonfähig zu machen. Vieles schwingt dabei mit: Aus Einfachem etwa Außerordentliches, Delikates machen, das Einfache ehren und veredeln, der kreative Umgang mit dem Gewöhnlichen, die Ehrfurcht vor den kleinen Dingen, nur beste Zutaten für eine gering geachtete Speise verwenden. In der Wurst kann ich als Koch meine Fantasie ausleben. Mit dem Blattgold auf der Wurst erinnere ich daran, wie edel eine Wurst sein kann. Ich erhebe sie in den Adelsstand, und sie ist jedes Karat Gold wert.

Ich wurste anders als die Metzger. Ich verwende dafür den Fleischwolf; das ergibt eine körnige, von der Textur her empfindliche Wurst und verlangt nach schönem, erstklassigem Fleisch. Für Fisch-, Pflanzen-, Tofu- und Kalbsbratwurst verwende ich ebenfalls den Fleischwolf. Das A und O einer guten Wurst ist gutes, frisches Fleisch im idealen Verhältnis zum Fettanteil; es dürfen natürlich keine Abfallprodukte sein. In meine Bauernbratwurst kommt ausschließlich mageres Kuhfleisch, durchwachsender Schweinehalsspeck und meine Gewürzmischung. Das ist alles – kein Eis, keine anderen Zusätze. Ich wurste auf eine ganz einfache, ursprüngliche Art, so wie man es früher schon ohne Maschinen tat. Mit dem Fleischwolf hergestellte Würste verlangen Können und Feingefühl, sonst brechen sie oder werden trocken. Sie sind nicht so kompakt und gummiartig wie normale Handelsware. Dafür nehmen sie Flüssigkeit sehr gut auf, zum Beispiel Wein, in dem sie schmoren und dabei ganz schwarz werden (siehe die Barolowurst). Außerdem verlieren sie beim Braten oder Sieden einen Teil des Fetts.

Selbstverständlich verarbeite ich nur Fleisch, das nach den Grundsätzen einer tiergerechten, nachhaltigen, sozialen und umweltgerechten Landwirtschaft produziert wurde. Ich beziehe das Fleisch am Stück und schneide es dann selbst, oder ich kaufe ganze Tiere und lasse sie ausbeinen. So habe ich die Kontrolle über die Fleischqualität.

Ich verwurste alles. Oft bekomme ich einen Anruf von einem Bauern oder Züchter aus der Umgebung, ob ich dieses oder jenes Tier zum Wursten wolle. Zum Beispiel ein Lama von der Hilferen, das wegen seiner X-Beine nicht zur Zucht taugt. Oder einen Wasserbüffel von Schangnau, der aus der Milchproduktion ausgemustert wurde, liebevoll aufgezogene Alpgänse oder pensionierte Brieftauben. Sie alle lassen sich noch in wunderbare Wurstkreationen verwandeln.



Esst Würste!

Würsten kann man bereits mit einer gewöhnlichen Küchenmaschine mit entsprechendem Zubehör. Es braucht dazu nichts als das allerbeste Fleisch, wenn möglich direkt vom Bauern, ein schönes Salz, eine besondere Gewürzmischung, mit Bedacht ausgewählt und in der Gewürzmühle selbst gemahlen. Oder Kräuter, die sorgfältig ganz fein mit einem scharfen Messer geschnitten wurden. Einen speziellen Pfeffer, einen hervorragenden Chili, den man vielleicht über Beziehungen oder in einem kleinen Hinterhofgeschäft gefunden hat. Die Wurstmasse wird umhüllt von Därmen, Baumblättern, Teig, Holz, Knochen, gefüllt in Gläser, Büchsen oder andere Verpackungen. Und wird schließlich gedämpft, gedünstet, gesiedet, sous-vide gegart, gebraten, gebacken, frittiert, gegrillt oder über dem Feuer gegart.

Mit einer gehörigen Portion Begeisterung, Sorgfalt und Herzblut und mit der Leidenschaft, die auch in den Rezepten dieses Buches zum Ausdruck kommt, kann eigentlich nichts mehr schief gehen.

Was braucht man mehr als eine Wurst?

11

Meine Großmutter liebte fetttriefende Würste, Fünf-Minuten-Eier, Käse und Butter über alles. Ein neues Buch der US-Journalistin Nina Teicholz kommt zum Schluss, dass sie sich damit genau richtig ernährt hat. Butter, Fett und Cholesterin gehören auf einem ausgewogenen Speiseplan dazu. Und sie machen erst noch schlank.

Es sind die Kohlenhydrate, die erst zur gegenwärtigen Epidemie der Fettleibigkeit geführt haben, so Professor M. Ristow von der ETH Zürich. Würden wir uns ernähren wie in der 1960er Jahren, würden wir die überflüssigen Pfunde verlieren. Kurz: Großmutter's Küche ist die beste. Oder nach Teicholz: Esst, was ihr all die Jahre vermieden habt: Würste, Butter, Eier, Käse, sie machen satt und sind gesund.

Geräte und Hilfsmittel

12

WAAGE

Die Waage ist ein wichtiges Instrument zur Bestimmung der einzelnen Bestandteile eines Wurstrezepts. Ich bevorzuge elektronische Tischwaagen mit Batterie oder Netzbetrieb und einem Messbereich von 0,1 g bis 6 kg. Elektronische Waagen sind genauer und schneller ablesbar, und je kleiner desto preiswerter sind sie.

Hinweis: In den Rezepten werden die Zutatenmengen sehr präzise und grammgenau angegeben, manchmal sogar Bruchteile eines Gramms. Dies ist insbesondere bei geschmacksintensiven Zutaten für eine gelungene Aromenkomposition entscheidend. Um sich mit den kleinen Mengenangaben vertraut zu machen, wiegen Sie, wenn zum Beispiel 0,3 g eines Gewürzes verlangt sind, zuerst 1 g des Gewürzes ab und dritteln Sie diese Menge dann.

MESSER

Das Messer ist eines der wichtigsten Instrumente beim Wursteten (wie in der Küche überhaupt). Sie brauchen ein großes Fleischmesser mit etwa 20–30 cm langer Klinge. Die Klinge muss scharf sein, sonst können die Eigenschaften der Wurstzutaten beeinträchtigt werden. Ich persönlich arbeite mit dem alten Fleischmesser meines Vaters oder mit einem Damastmesser von Marcel und Maja Zbinden-Jermann (siehe www.elements4art.ch).

Ich widme Material, Form und Art der Messerklinge besondere Aufmerksamkeit und bin stolz, wenn ich ein Messer mit einem besonderen Griff und einer Klinge aus hochwertigem Stahl (z. B. dem legendären, dekorativ gemusterten Damaszenerstahl) in den Händen halten kann. Dass kostspielige Messer entsprechend mit Öl gepflegt werden, versteht sich von selbst. Auch Schleifen und Schärfen sind unabdingbar. Als Schleifmedium kann Stein, Leder, Schleifpapier, Jeansstoff oder ein Wetzstahl dienen, über welche die Messerklinge mit der Schneide in möglichst konstanter Bewegung und im passenden Schleifwinkel geschoben oder gestoßen wird.

Zu einem schönen Messer gehört auch ein entsprechendes Schneidebrett aus edlem Holz oder für mich auch der alte Holz-Hackstock meines Vaters. Es gibt auch Kunststoffschneidebretter, die speziell für die Lebensmittelverarbeitung empfohlen werden.

FLEISCHWOLF

Bei uns kommt ein klassischer Fleischwolf zum Einsatz, mit Einfülltrichter und Förderschnecke, die das Fleisch beim Drehen durch die Lochscheibe mit dem daran befestigten Messer (Scheibenmesser) drückt. Der Befestigungsring, der die Lochscheibe gegen das Messer drückt, muss immer fest angezogen sein. Andernfalls wird das Fleisch nicht sauber zerschnitten, sondern gezerrt und gequetscht.

Die Löcher der verschiedenen Scheiben haben einen Durchmesser von 2–16 mm. Sie bestimmen die Textur des Fleisches. Für die meisten Würste kommen Lochscheiben von 2–8 mm zum Einsatz. Je kleiner die Löcher der Scheibe sind, desto mehr Widerstand und Reibung entsteht, was für die Wurstmasse nicht vorteilhaft ist, da sich dadurch Wärme entwickelt. Deshalb müssen Fleisch und Fett für die Zerkleinerung im Fleischwolf sehr kalt sein: 0 Grad oder leicht angefroren.

Fleisch und Fett, Gemüse und Tofu werden zur einfacheren Verarbeitung im Fleischwolf in möglichst dünne, lange Streifen oder in Würfel geschnitten. Das Salzen und Würzen kann vor oder nach dem Wolfen geschehen; ich bevorzuge es danach.

Bei einem handbetriebenen Fleischwolf lässt sich der Füllzustand (Überfüllen) und das Zusammenpressen der Lebensmittel hinter der Schneideeinheit besser steuern als bei einem motorisierten Gerät. Wenn der Fleischwolf die zugeführten Lebensmittel nicht mehr verarbeiten kann, stockt die Schnecke; die Muskelfasern des Fleisches reißen und es wird mehr Protein extrahiert, wodurch die Textur des Bräts beeinträchtigt wird.

UNIVERSAL-KÜCHENMASCHINE

Um für den privaten Gebrauch Würste herzustellen, genügt eine haushaltsübliche Küchenmaschine (z. B. [®]KitchenAid, Kenwood oder andere), die als Zubehör über einen Fleischwolf und einen Füllaufsatz zum Wursteten verfügt, falls diese nicht anderweitig verfügbar sind. Doch auch eine alte Kurbelmaschine vom Trödelmarkt lässt sich durchaus dafür verwenden. 1–2 Kilogramm Fleisch lassen sich mit diesen Geräten ohne Probleme bewältigen.

Gute Küchenmaschinen haben ein Eisen- oder Alugussgehäuse, einen Edelstahl-Rührkessel mit einem Fassungsvermögen von circa 3 bis (bei Profimaschinen) 30 Liter und ein Planetenrührsystem mit einem Vollzahnradgetriebe und verschiedenen Geschwindigkeitsstufen. Dazu gibt es verschiede-



Grundzubereitung

30

DURCH DEN FLEISCHWOLF DREHEN

Für die Zerkleinerung im Fleischwolf müssen die Zutaten (Fleisch, Fett usw., außer Gemüse, Tofu oder Seitan) sehr kalt sein: 0 Grad oder leicht angefroren.

Fleisch, Fett, Gemüse und Tofu oder Seitan werden zur einfacheren Verarbeitung im Fleischwolf in möglichst dünne, lange Streifen oder in Würfel geschnitten. Das Salzen und Würzen kann vor oder nach dem Wolfen geschehen; ich bevorzuge es danach.

MISCHEN

Nachdem sie durch den Fleischwolf gedreht wurden und nach der Beigabe von Salz, Schärfe, Umami, Gewürzen und weiteren Einlagen werden sämtliche Zutaten mit dem Mischhaken vermengt: Mengen bis 2 kg circa 1 Minute, Mengen bis 20 kg circa 5 Minuten. Das ist der wichtigste Schritt, um die notwendige Bindung zu erhalten.

Wichtig ist, dass bei der Verarbeitung von Wurstbrät in der Küchenmaschine kein Knethaken, sondern ein Mischhaken (auch Flachrührer genannt) verwendet wird, sonst erwärmt sich die Masse zu schnell und das Fett tritt aus. Das Wurstbrät darf sich nie über 5 Grad erwärmen.

Da das Protein, das die Wurstmasse zusammenhält, erst beim Erwärmen (Sieden, Kochen, Grillen usw.) abbindet, muss die Masse bis dahin auf andere Weise zusammengehalten werden; dies geschieht in der Regel durch die Wursthülle.

FÜLLEN

Die Wurstmasse wird mit der Füllvorrichtung der Küchenmaschine, einem Wurstfüller oder einem Trichter in die Wursthülle gepresst. Die Wurstmischung sollte unmittelbar nach der Fertigstellung abgefüllt werden; sonst wird sie fest und ist dann schwieriger zu verarbeiten.

Als Erstes wird der Darm auf das Wurstfüllhorn (Füllstutzen) bzw. den Trichter aufgezo-gen; je größer der Darm desto größer muss das Füllhorn oder der Trichter sein. Keine Angst beim Aufziehen; der Darm hält große mechanische Belastung aus (mehr zu Därmen, Seite 24).

Das Füllen erfordert Fingerspitzengefühl: Zum einen ist darauf zu achten, dass sich in der Wurst keine Luftblasen bilden, denn Luftkammern können zu Oxidation, Verfärbung und Verderben der Wurst führen; der Darm darf aber auch nicht zu prall gefüllt werden, sonst platzt er schon beim Fül-

len oder danach beim Kochen. Sobald die gewünschte Menge Brät pro Wurst abgefüllt ist, drückt man es von Hand vorsichtig ab und lässt bis zur nächsten Wurst etwa 8 cm Abstand. Zwischen den Würsten soll genügend Platz bleiben, damit sie noch »arbeiten« und sich ausdehnen können. Je nachdem, welche Form gewünscht ist (z. B. Wurstring, Schnecke), kann man die Darmenden ohne Abbinden belassen, oder man durchtrennt den Darm zwischen den Würsten und bindet die beiden Darmenden mit einem Doppelknoten, mit Bindfaden oder einem anderen Bindematerial ab (siehe unten). Dieser Vorgang wird wiederholt, bis das ganze Wurstbrät aufgebraucht ist.

Mehr zu den je nach Tier verschiedenen Arten und Größen von Därmen, die dann auch zu unterschiedlichen Wursttypen führen, siehe Seite 24. Statt sie in Därme abzufüllen, kann die Wurstmasse auch roh gegessen (z. B. mit frischem Brot, auf Knäckebrot oder Crostini), zu Frikadellen, Hamburgern oder Fleischklößen geformt oder auch in andere essbare oder nicht essbare Hüllen gefüllt werden.

Füllen mit Trichter

Wer über keinen Wurstfüller verfügt, kann sich mit einem großen Trichter (siehe Seite 15) behelfen. Dieser wird umgekehrt auf die Arbeitsfläche gestellt und der Darm vollständig über den Hals des Trichters gestülpt. Dann wird die Wurstmasse in den Trichter gefüllt und mit einem Kochlöffelstiel oder einem Finger durch den Trichter in den Darm gepresst.

BINDEN

Das Abbinden der Würste ist nicht zwingend erforderlich; bei genügend Abstand zwischen den einzelnen Würsten schrumpft das dazwischen liegende Darmstück beim Erhitzen und verschweißt so die einzelnen Würste. Die Würste können aber auch mit verschiedensten Materialien abgebunden und nach Belieben zum Beispiel zu einem Wurstring zusammengebunden werden.

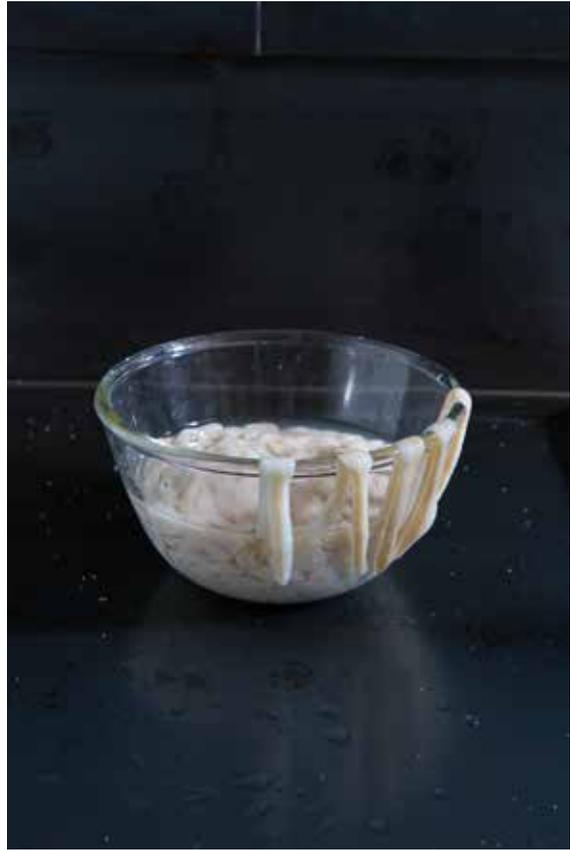
Darmbindung

Würste nicht entzweigek-schnitten, Darmenden verknotet, zu einem Ring geschlossen

Bindfaden

Hanf-schnur, Flach-schnur, Strohschnur







Rezepte



Hinweis: In den folgenden Rezepten sind zur Fertigstellung jeweils zwei Varianten angegeben:

Als Basisvariante wird ein bestimmter Wurst darm und eine Auswahl geeigneter Garmethoden empfohlen. Im Prinzip lässt sich jedoch jeder beliebige Darm jeden Kalibers verwenden, wobei dann allerdings die Garzeiten entsprechend anzupassen sind.

Zusätzlich wird als Anregung für eigene Kreationen eine spezielle weitere Variation vorgeschlagen, so wie sie auch im Rezeptbild dargestellt ist.





Amarone della Valpolicella
denominazione di origine controllata
classico superiore
1993
Imbottigato all'origine
nell'azienda agricola
Quintarelli Giuseppe
Cave di Negar - Italia
Stato da uve nelle viti coltivate nel
suo terroir la Palata ed apparte
secondo tradizione
30 ml e 15 % Vol
Per saperne di più sul vetro nell'azienda

Wollschweinwurst

mit Nelken, Muskat, Zimt, Pfeffer und Amarone



1 kg Wollschweinhals, gut durchzogen,
durch Lochscheibe 8 gedreht
0,3 g Nelke, frisch gemahlen
0,6 g Muskat, frisch gemahlen
0,3 g Zimt, frisch gemahlen
1 g weißer Pfeffer aus der Mühle
1 g schwarzer Pfeffer, grob gemörsert
21 ml schwerer Rotwein (Amarone)
1 g Knoblauch, gepresst
13 g Zwiebel, gehackt und in Olivenöl gedünstet
18–21 g Meersalz oder Nitritpökelsalz

Schweinedarm 26/28

Geeignet zum Backen, Braten, Confiieren in Olivenöl,
Grillen, Lufttrocknen;
außerdem zum Räuchern mit diversen getrockneten
Kräutern, Olivenholz, Rebenholz, getrocknetem
Traubentrester

Hier in beidseitig geknotetem Schweinedarm
15 Minuten in Olivenöl confiiert und anschließend
mit Olivenholz geräuchert





Rezeptverzeichnis

206

- Algen** Sommerrehbockwurst mit Krebschwänzen, Krebsbutter, Algen, Waldklee und Rehpilzen 134
- Alpschweinwurst** mit Majoran, Muskatnuss, Liebstöckelsamen 54
- Anakondawurst** mit Kartoffeln, Sauerkraut, Liebstöckel und Wacholder 74
- Apfel** Gänseterrinenwurst mit Apfel, Eberesche und Gänseblümchen 95
Schafwurst mit Apfel, Sauerrahm, Orange, Zitrone, fermentierten Bananen und Curry 106
- Arve** Steinbockwurst mit Arvennadeln, Arvennüssen, Arvendestillat und Arvensalz, geräuchert mit Silberflechten 146
- Banane** Schafwurst mit Apfel, Sauerrahm, Orange, Zitrone, fermentierten Bananen und Curry 106
- Bärlauch** Kaninchenwurst mit Bärlauch 119
- Birke** Milchferkelwurst mit Birkenteer, Birkenblättern und Birkensaft 42
- Blumenkohlwurst** (vegan) mit Mandarinenensaft, Himbeeren, Douglasnadeln und Nelken 168
- Brombeere** Entenwurst mit Orangen, Brombeeren, Heidelbeerdestillat, Bohnenkraut und Rotkrautsprossen 90
- Büffel** Wasserbüffelwurst mit Büffelmilchkäse, getrockneten Tomaten, Oliven, Basilikum, Zitronen und Chili 126
- Burenziegenwurst** mit Sesam, Minze, Eisenkraut, Thymian, Koriander, Kreuzkümmel und Pfeffer 115
- Dörrbohne** Anakondawurst mit Kartoffeln, Sauerkraut, Liebstöckel und Wacholder 74
- Eberesche** Gänseterrinenwurst mit Apfel, Eberesche und Gänseblümchen 95
- Entenwurst** mit Orangen, Brombeeren, Heidelbeerdestillat, Bohnenkraut und Rotkrautsprossen 90
- Fichte** Blumenkohlwurst mit Mandarinenensaft, Himbeeren, Douglasnadeln und Nelken 168
Markwurst mit Fichtensamen und Fichtensprossen 78
- Fisch** Forellenwurst mit Bachkresse und Schwemmholzrauch 150
Karpfenmortadella mit weißem und schwarzem Pfeffer, Koriander und Muskatnuss 159
Lachs-Crevetten-Wurst mit Meerrettich und Dill 155
- Forellenwurst** mit Bachkresse und Schwemmholzrauch 150
- Gamswurst** mit Wacholderbeeren und Latwerge 138
- Gänseterrinenwurst** mit Apfel, Eberesche und Gänseblümchen 95
- Gitziwurst** mit Morcheln 110
- Heu** Heuwurst im Glas mit Kalbskopf, Kalbsleber, Rindfleisch, Schweinebrust und Heu 62
Pouletwurst mit weißer Schokolade, Dawana und Kaffee 86
- Himbeere** Blumenkohlwurst mit Mandarinenensaft, Himbeeren, Douglasnadeln und Nelken 168
- Hirschwurst** mit Steinpilzen, Wildglace und Cognac 142
- Huhn/Poulet** Hühnerwurst mit Joghurt, Kardamom und Rose 82
Pouletwurst mit weißer Schokolade, Dawana und Kaffee 86
- Joghurt** Hühnerwurst mit Joghurt, Kardamom und Rose 82
- Kalb** Heuwurst im Glas mit Kalbskopf, Kalbsleber, Rindfleisch, Schweinebrust und Heu 62
Kalbswurst mit Trüffel und Zitrone 58
- Kalbswurst** mit Trüffel und Zitrone 58
- Kaninchenwurst** mit Bärlauch 119
- Karpfenmortadella** mit weißem und schwarzem Pfeffer, Koriander und Muskatnuss 159
- Kartoffel** Anakondawurst mit Kartoffeln, Sauerkraut, Liebstöckel und Wacholder 74
Kartoffelwurst mit Zwiebelsprossen, Sumach und Zitronenthymian 162
- Käse** Schwarznasenlammwurst mit Silberzwiebeln, Fendant, Racelettekäse und Alpenpfeffer 102
Wasserbüffelwurst mit Büffelmilchkäse, getrockneten Tomaten, Oliven, Basilikum, Zitronen und Chili 126
- Kobe-Beef-Wurst** mit Wasabi 70
- Kokosmilch-/flocken** Taubenwurst mit Kokosflocken, Kokosmilch, Limette, Ingwer, Zitronengras und Kaffirlimettenblättern 98
- Kresse** Forellenwurst mit Bachkresse und Schwemmholzrauch 150
- Krustentiere** Lachs-Crevetten-Wurst mit Meerrettich und Dill 155
Sommerrehbockwurst mit Krebschwänzen, Krebsbutter, Algen, Waldklee und Rehpilzen 134
- Kuh** Anakondawurst mit Kartoffeln, Sauerkraut, Liebstöckel und Wacholder 74
- Lachs-Crevetten-Wurst** mit Meerrettich und Dill 155
- Lamawurst** mit Lebkuchengewürz, Kakao und Chili 131
- Lamm** Schwarznasenlammwurst mit Silberzwiebeln, Fendant, Racelettekäse und Alpenpfeffer 102
- Latwerge** Gamswurst mit Wacholderbeeren und Latwerge 138
- Leber** Heuwurst im Glas mit Kalbskopf, Kalbsleber, Rindfleisch, Schweinebrust und Heu 62

- Literaturwurst** aus einem alten Buch 175
- Mandarine** Blumenkohlwurst mit Mandarinsaft, Himbeeren, Douglasnadeln und Nelken 167
- Markwurst** mit Fichtensamen und Fichtensprossen 78
- Meerrettich** Lachs-Crevetten-Wurst mit Meerrettich und Dill 155
- Milchferkelwurst** mit Birkenteer, Birkenblättern und Birkensaft 42
- Morchel** Gitziwurst mit Morcheln 110
- Olive** Wasserbüffelwurst mit Büffelmilchkäse, getrockneten Tomaten, Oliven, Basilikum, Zitrone und Chili 126
- Orangeat** Entenwurst mit Orangen, Brombeeren, Heidelbeerdestillat, Bohnenkraut und Rotkrautsprossen 90
- Pferdewurst** mit Fenchelsamen und Tasmanischem Pfeffer 122
- Pilze** Hirschwurst mit Steinpilzen, Wildglace und Cognac 142
Sommerrehbockwurst mit Krebschwänzen, Krebsbutter, Algen, Waldklee und Rehpilzen 134
- Pouletwurst** mit weißer Schokolade, Dawana und Kaffee 86
- Rind** Heuwurst im Glas mit Kalbskopf, Kalbsleber, Rindfleisch, Schweinebrust und Heu 62
Kobe-Beef-/Wagyu-Beef-Wurst mit Wasabi 70
Markwurst mit Fichtensamen und Fichtensprossen 78
Simmentaler Rindswurst mit Muskatnuss, Nelken und Kümmel 66
- Rohwurst** 172
- Rose** Hühnerwurst mit Joghurt, Kardamom und Rose 82
- Rotwein** Salamiwurst mit Macis, Koriander, rosa Pfeffer und Barolo 50
Wollschweinwurst mit Nelken, Muskat, Zimt, Pfeffer und Amarone 46
- Salamiwurst** mit Macis, Koriander, rosa Pfeffer und Barolo 50
- Sauerkraut** Anakondawurst mit Kartoffeln, Sauerkraut, Liebstöckel und Wacholder 74
- Sauerrahm** Schafwurst mit Apfel, Sauerrahm, Orange, Zitrone, fermentierten Bananen und Curry 106
- Schafwurst** mit Apfel, Sauerrahm, Orange, Zitrone, fermentierten Bananen und Curry 106
- Schokolade** Pouletwurst mit weißer Schokolade, Dawana und Kaffee 86
- Schwarznasenlammwurst** mit Silberzwiebeln, Fendant, Racelettekäse und Alpenpfeffer 102
- Schwein** Alpschweinwurst mit Majoran, Muskatnuss, Liebstöckelsamen 54
Milchferkelwurst mit Birkenteer, Birkenblättern und Birkensaft 42
Salamiwurst mit Macis, Koriander, rosa Pfeffer und Barolo 50
Wollschweinwurst mit Nelken, Muskat, Zimt, Pfeffer und Amarone 46
- Simmentaler Rindswurst** mit Muskatnuss, Nelken und Kümmel 66
- Sojamilch/-rahm** Kartoffelwurst mit Zwiebelsprossen, Sumach und Zitronenthymian 162
- Sommerrehbockwurst** mit Krebschwänzen, Krebsbutter, Algen, Waldklee und Rehpilzen 134
- Steinbockwurst** mit Arvennadeln, Arvennüssen, Arvendestillat und Arvensalz, geräuchert mit Silberflechten 146
- Taubenwurst** mit Kokosflocken, Kokosmilch, Limette, Ingwer, Zitronengras und Kaffirlimettenblättern 98
- Tofuwurst (vegan)** mit geräuchertem Paprikapulver, Chili, Knoblauch, Oregano und Fenchelsamen 171
- Tomate** Wasserbüffelwurst mit Büffelmilchkäse, getrockneten Tomaten, Oliven, Basilikum, Zitrone und Chili 126
- Trüffel** Kalbswurst mit Trüffel und Zitrone 58
- Vegane Würste** Blumenkohlwurst mit Mandarinsaft, Himbeeren, Douglasnadeln und Nelken 168
Kartoffelwurst mit Zwiebelsprossen, Sumach und Zitronenthymian 162
Tofuwurst mit geräuchertem Paprikapulver, Chili, Knoblauch, Oregano und Fenchelsamen 171
- Vogelbeere** Gänseterrinenwurst mit Apfel, Eberesche und Gänseblümchen 95
- Wagyu-Beef-Wurst** mit Wasabi 70
- Wasabi** Kobe-/Wagyu-Beef-Wurst mit Wasabi 70
- Wasserbüffelwurst** mit Büffelmilchkäse, getrockneten Tomaten, Oliven, Basilikum, Zitronen und Chili 126
- Wild** Gamswurst mit Wacholderbeeren und Latwerge 138
Hirschwurst mit Steinpilzen, Wildglace und Cognac 142
Sommerrehbockwurst mit Krebschwänzen, Krebsbutter, Algen, Waldklee und Rehpilzen 134
Steinbockwurst mit Arvennadeln, Arvennüssen, Arvendestillat und Arvensalz, geräuchert mit Silberflechten 146
- Wollschweinwurst** mit Nelken, Muskat, Zimt, Pfeffer und Amarone 46
- Ziege** Burenziegenwurst mit Sesam, Minze, Eisenkraut, Thymian, Koriander, Kreuzkümmel und Pfeffer 115
Gitziwurst mit Morcheln 110
- Zunge** Anakondawurst mit Kartoffeln, Sauerkraut, Liebstöckel und Wacholder 74