

Geräucherte Schweinemettwurst



Beschreibung

Fast jedermann glaubt, Bratwürste seien immer gebratene Würste. Das kann so sein, muss es aber nicht. Der Begriff "Brat" leitet sich nicht von der Technik des Bratens ab. "Brat" oder "Brät" bedeutet im Alt-Norddeutschen das "schiere Fleisch". Später wurde die Bezeichnung auf das zerkleinerte Fleisch oder die Wurstmasse übertragen. Bauernbratwurst wird aus mageren Schweinefleisch, Speck und Rindfleisch hergestellt und meist mit Pfeffer, Ingwer und Nelken gewürzt. Sie werden in Schweinedünndärme abgefüllt in den Fachgeschäften, meistens roh angeboten und zu Hause roh oder gebraten verzehrt.

Meine Rezeptur

80 % mageres Schweinefleisch, 20 % kerniger Schweinebauch

Würzung: Pfeffer, Knoblauch, Muskat

Weitere Zutaten:

Pökelsalz (Speisesalz, Konservierungstoff: E 250)

Buchenrauch

Zusatzstoffe**

** vergl. Rückseite

Hinweis für Allergiker

Allergieauslöser gemäß hauseigener Rezeptur:

Sellerie		Milch/Laktose	
Senf		Nüsse	
Ei		Glutenhaltiges Getreide	
Soja			

In dieser Tabelle sind die tatsächlich verwendeten allergenen Zutaten angekreuzt bzw. ausdrücklich angegeben.

Weitere Informationen zu allergieauslösenden Zutaten und zu unbeabsichtigten Vermischungen/Spuren finden Sie in der Übersichtstabelle Allergieauslöser und im Einführungstext.

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an!

Nährwerte

	pro 100g	(%)* je Portion (60g)
Energie	968 kJ/233 kcal	6,9 %
Fett	18,4 g	15,8 %
davon gesättigte Fettsäuren	7,1 g	21,3 %
Kohlenhydrate	< 0,5 g	< 0,2 %
davon Zucker	< 0,5 g	< 1,0 %
Eiweiß	16,8 g	20,2 %
Salz	0,1 g	1,0 %

Die Nährwerte beziehen sich auf die angegebene typische Rezeptur.

Insbesondere durch die Verwendung frischer Zutaten, die saisonalen Schwankungen unterliegen, können sich bei der handwerklichen Herstellung Abweichungen ergeben.

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

Herstellung

Die Herstellung von Rohwürstchen entspricht im Wesentlichen der klassischen Rohwurstherstellung. Während die schnittfesten Rohwürste in der Regel in großkalibrigen Hüllen angeboten werden, sind ihre kleineren Verwandten in essbare dünnkalibrige Naturdärme gefüllt und einzeln abgedreht (portioniert). Grundlage für die hervorragende Qualität ist die Verarbeitung von frischem und sorgfältig ausgesuchtem Fleisch. Zur Herstellung wird das Ausgangsmaterial mit Pökelsalz, Naturgewürzen und ggf. weiteren Gütezusätzen vermengt und anschließend über den Wolf auf die gewünschte Körnung geschrotet. Nach kurzer Ruhezeit wird das frische Mett in Naturdärme vom Schwein oder in Schafssaitlinge gefüllt. Anschließend werden die frischen Würste über Buchholz geräuchert.

Rohwürstchen gibt es in vielen Varianten. Die Würzungen sind regional recht unterschiedlich, meist von rustikaler Natur und Betriebsgeheimnis. Neuerdings werden diese Spezialitäten auch mit scharfer Paprika-, Pfeffer oder Chillinote angeboten.

Zusatzstoffe im Produkt*

Stabilisator	
Säuerungsmittel	
Antioxidationsmittel	
Konservierungsstoff	
Geschmacksverstärker	
Emulgator	
Farbstoff	

Eine tabellarische Übersicht über die Zusatzstoffe finden Sie in der Übersichtstabelle 'Zusatzstoffe'.

* Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind durch Angabe der E-Nummer oder der Verkehrsbezeichnung gekennzeichnet.

Tipps für die Verwendung

Salami und ihre Verwandten sind Würste mit langer Tradition und erfreuen sich auch heute besonderer Beliebtheit. Aufgrund der guten Haltbarkeit ist die Rohwurst der ideale Begleiter bei Freizeit, Sport und Wanderungen. Rohwürste passen fast immer: Als Auflage zu Brötchen, zu frischem Baguette oder zu herzhaftem Bauernbrot. Sie werden aber auch verwendet als Belag für Pizzas, als Einlage für Eintöpfe, Suppen, Quiches oder Gratins. Auch gemischte Salate können mit Salami verfeinert werden.

Tipps für die Lagerung und Haltbarkeit

Bauernbratwurst ist aufgrund der besonderen Herstellung in der Regel ohne Kühlung haltbar. Um die gewünschte Konsistenz zu erhalten, empfiehlt es sich, die Würste im Kühlschrank bei + 7 °C nicht länger als 7 Tage zu lagern. Falls eine weitere Abtrocknung nicht erwünscht ist, sollten die Würste verpackt, abgedeckt oder in Frischhalteboxen aufbewahrt werden.