

# Hausmacher



## Beschreibung

Die Hausmacher ist eine besondere Spezialität. Entwickelt hat sie sich aus der Hauschlachtung, die traditionell im Winter durchgeführt wurde. Zur Herstellung braucht es gut gemästete Schweine mit kernigem Speck und viel Erfahrung; das Fleisch sollte auf jeden Fall schlachtfrisch verarbeitet werden. Nach dem Motto "Frisches Fleisch braucht nicht viel Würzung", wird wenig gewürzt.

## Meine Rezeptur

70 % mageres Schweinefleisch, 30 % kerniger Schweinebauch

**Würzung:** Schwarzer und weißer grob gestoßener Pfeffer, Knoblauch

## Weitere Zutaten:

Speisesalz  
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	1142 kJ/276 kcal	8,2
Fett	23,6 g	20,2
davon gesättigte Fettsäuren	9,2 g	27,5
Kohlenhydrate	< 0,5 g	< 0,2
davon Zucker	< 0,5 g	< 1,0
Eiweiß	15,7 g	18,8
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

Ahle Worscht und Stracke sind naturgereifte, ausschließlich aus Schweinefleisch hergestellte Dauerwurstsorten. Pfeffer manchmal auch Muskat oder auch ein Schuss Weinbrand oder Rum bestimmen die Würzung. Um das volle Aroma, den typischen Biss und die etwas weichere Konsistenz zu erreichen, sollte die Ahle Worscht aus schlachtwarmen Fleisch hergestellt werden. Zur Herstellung wird das Schweinefleisch, die Gewürze und die anderen Zutaten vermengt und anschließend auf eine mittlere Körnung gewolft. Danach wird die Wurstmasse einige Stunden kühl gestellt, in Ballen geschlagen und in Naturdärme oder Hüllen abgefüllt. Die Wurst muss etwa 4 Wochen bei gleitender Luftfeuchtigkeit reifen, ehe sie - falls gewünscht - in einem langsam ziehenden Buchenholzraum kalt geräuchert wird. Die optimale Reifezeit beträgt 8 Wochen.

---

## Zusatzstoffe im Produkt\*

Stabilisator	
Säuerungsmittel	
Antioxidationsmittel	
Konservierungsstoff	Kaliumnitrat (Salpeter) (E252)
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

Ahle Wurst ist aufgrund der besonderen Herstellung und Reifung in der Regel am Stück auch ohne Kühlung länger haltbar. Um die optimale Frische zu gewährleisten, empfiehlt es sich, aufgeschnittene Rohwürste im Kühlschrank bei + 7 °C nicht länger als 7 Tage zu lagern. Hierbei ist durch Verpacken, Abdecken oder Aufbewahren in Frischhalteboxen ein Austrocknen und Aromaverlust zu vermeiden.