

# Luftgetrocknete Mettwurst



## Beschreibung

Die luftgetrocknete Mettwurst ist eine norddeutsche Spezialität mit langer Geschichte. Sie kann es mit ihren bekannten italienischen und französischen Verwandten durchaus aufnehmen und genießt weltweit einen exzellenten Ruf. Sie wurde früher vor allem in Schleswig-Holstein und im Alten Land, heute jedoch von spezialisierten Betrieben in ganz Norddeutschland hergestellt und ist im ganzen Land in gut sortierten Geschäften zu erhalten. Gerade im Fleischhandwerk gibt es viele Nuancen in der Würzung und im Herstellungsverfahren. So gibt es auch "Luftgetrocknete", denen der oberflächliche Edelschimmel einen milden und hefigen Geschmack verleiht.

## Meine Rezeptur

40 % magerer Schweinebauch, 30 % mageres Rindfleisch, 30 % kerniger Schweinebauch

**Würzung:** Weißer gemahlener 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	1445 kJ/350 kcal	10,3 %
Fett	32,4 g	27,8 %
davon gesättigte Fettsäuren	12,8 g	38,4 %
Kohlenhydrate	< 0,5 g	< 0,2 %
davon Zucker	< 0,5 g	< 1,0 %
Eiweiß	14,4 g	17,3 %
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 Rohwurst stellt die Fleischer vor besondere Herausforderungen. Am Besten geeignet sind das Fleisch und der kernige Rückenspeck von gut ausgemästeten Tieren. Um ein gleichmäßiges Schnittbild sicherzustellen, wird das frische Fleisch sorgfältig ausgesucht und tiefgefroren. Am Herstellungstag wird das Ausgangsmaterial im Kutter auf die gewünschte Körnung zerkleinert und Pökelsalz, Gewürze, Kulturen von speziellen Milchsäurebakterien und ggf. weitere Gütezusätze beigelegt. Zur Bindung wird frisch gewolfte Magerfleisch beigelegt. Nach kurzer Ruhezeit wird das frische Mett in Naturdärme, Hüllen aus Leinen oder anderen Materialien gefüllt.

Anschließend werden die Würste über Buchenholz leicht geräuchert oder unter besonderen Klimabedingungen naturgereift. In dieser Reifezeit, die mehrere Wochen betragen kann, entwickelt sich das charakteristische Rohwurstaroma. Bei manchen luftgetrockneten Rohwürsten bildet sich auf der Oberfläche Edelschimmel, der der Wurst den gewünschten hefigen Geruch und Geschmack verleiht. Die Auswahl des Fleisches, die Herstellungsmethode und vor allem die Reifebedingungen sind meist Betriebsgeheimnis und werden von Generation zu Generation weitergegeben.

---

## 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

Luftgetrocknete Mettwurst 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.