

Mettenden I Pfefferbeisser



Beschreibung

Die Mettenden gehören zur Gruppe der grobkörnigen Rohwürste. Zur Herstellung werden frisches Schweinefleisch, Pökelsalz und Gewürze verwendet. Die exakte Herstellungsrezeptur ist auch heute noch oftmals Firmengeheimnis. Bei richtiger Körnung haben die Fleisch- und Fettstücke die Größe von Graupen. Die Mettwürste werden in Schweinedärme mittleren Kalibers gefüllt und in sogenannte "Enden" von 100 bis 150 Gramm abgedreht. Nach kurzer Lufttrocknung werden die Mettwurstchen über Nacht in mäßig warmen Rauch geräuchert bis sie goldgelb sind.

Meine Rezeptur

40 % mageres Schweinefleisch, 40 % magerer Schweinebauch, 20 % kerniger Schweinebauch

Würzung: gemahlener Pfeffer,

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	1267 kJ/306 kcal	9,1 %
Fett	27,2 g	23,3 %
davon gesättigte Fettsäuren	10,5 g	31,5 %
Kohlenhydrate	< 0,5 g	< 0,2 %
davon Zucker	< 0,5 g	< 1,0 %
Eiweiß	15,2 g	18,2 %
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

Frisch aus dem Rauch auf die Hand ist ein Mettende ein unvergleichlicher Genuss. Aufgrund seiner natürlichen Verpackung eignet es sich besonders als Vesper für zwischendurch, auf Reisen, in der Schule, auf der Arbeit etc. Warm kennt man das Mettende als Kohlwurst (Pinkel) z.B. im Grünkohl oder mit eingekocht in deftigen Eintöpfen, wo es durch sein Aroma zum kräftigen Geschmack beiträgt.

Tipps für die Lagerung und Haltbarkeit

Mettwurst in Enden 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.